STEPHEN J. W. TABOR.

OTIUM SINE LITERIS MORS EST.

Contents.

1. Buc'hoz, P. J. Dissertation sur le café, etc. 1787.

2. ——— Dissertation sur le thé, etc. 1787.

3. Traité de la culture des pêchers. 1750.

4. Duhamel du Monceau, H. L. Traité de la garance et de sa culture. 1765.

DISSERTATION

SUR LE CAFÉ,

Sa Culture, ſes différentes Préparations, & ſes propriétés, tant alimentaires, que médicinales.

PAR M. BUC'HOZ.

A PARIS,

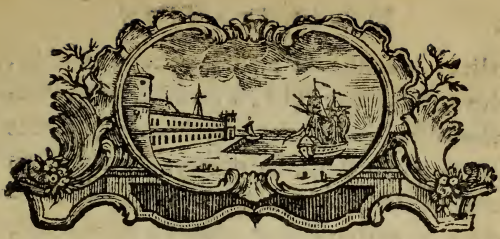
Et ſe trouve à LIÉGE,

Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, ſur le Pont-d'Iſle.

M. DCC. LXXXVII.

ARBORETUM
HARVARD
UNIVERSITY

Jan 1909
19194



DISSERTATION
SUR LE CAFÉ,

Sa Culture, ſes différentes Préparations, & ſes Propriétés, tant alimentaires, que médicinales.

LE Café eſt connu, en Botanique, ſous les noms de *Kave. Celſ. Bon. Proſp. Alp. Carinta. Hort. Malab. 10. jaſmineum Coffa. juſſ. Coſæa. Linn.* Son caractère eſt d'avoir le périanthe du calice à quatre dents, très-petit, ſupérieur; la corolle eſt monopétale, en forme d'entonnoir. Le tube eſt cylindrique, menu, pluſieurs fois plus long que le

calice; le limbe eſt plane, partagé en cinq, plus long que le tube, ayant les découpures lancéolées, & les côtés repliés; les filamens des étamines ſont, au nombre de cinq, en forme d'alènes, poſés ſur le tube de la corolle; les anthères ſont linéaires, couchées, de la longueur des filamens; le germe du pyſtil eſt un peu rond, inférieur; le ſtil eſt ſimple, de la longueur de la corolle; les ſtigmates ſont, au nombre de deux, réfléchis, en forme d'alènes, un peu gros; le péricarpe eſt une baye un peu ronde, ombiliquée par un point; les ſemences ſont, au nombre de deux, ellyptiques, hémiſphériques, boſſues d'un côté, planes de l'autre, enveloppées par un épiderme.

Murray, dans ſa quatrième édition du *Siſtema Vegetabilium*, de Linné, n'en rapporte que deux eſpèces; mais M. Aublet en indique deux nouvelles, dans ſon Hiſtoire des plantes de la Guyane Françoiſe; c'eſt pourquoi nous en rapporterons ici quatre eſpèces; le Café fait partie de la cinquième claſſe de Linné, deſtinée aux plantes pentendriques monogyniques.

La première eſpèce eſt le Café d'Arabie,

Coffæa Arabica, Coffæa Floribus quinquefidis, baccis dispermis. Linn. syst. veg. edit. Reich. t. 1, p. 478, ameon. Aca. 6, mat. med. 62. Mill. dict. n° 1, ellis monograph. Lond. 1774. Blackw. t 337. Kniph. cent. 11, n° 32, regn. Bot. Coffæa hort. Cliff. 59. hort. Ups. 41. Roy. Lugdb. 239, jasmineum Arabicum lauri folio, cujus semen apud nos Coffe dicitur. juss. Act. 1713, p. 388, t. 7, jasmineum Arabicum, castaneæ folio, flore albo odoratissimo. Till. Pis. 87, t. 32, Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili. bauh. Pin. 498. Pluk. phytog. 272, fig. 1. Bon. Alp. Ægypt. 36, t. 36, Arabischer Coffee Baum. Linn. phlanzensyst. 1, p. 267.

Dans ce café, les feuilles sont garnies, endessous, d'un point secrétoire aux ailes des nerfs des côtes. M. de Jussieu nous a très-bien décrit cet arbre, dans un mémoire qu'il a lu, à l'Académie, en 1713. Cet arbre avoit, dans l'état où il étoit, au Jardin du Roi, lors de sa description, cinq pieds de haut & un pouce de grosseur; il donne des branches qui sortent, d'espace en espace, de toute la longueur de son tronc, toujours opposées,

deux à deux, & rangées de manière, qu'une puiſſe croiſer l'autre; elles ſont ſouples, arrondies, noueuſes par intervalles, couvertes, auſſi bien que le tronc, d'une écorce blanchâtre fort fine, qui ſe gerce en ſe deſſéchant: Leur bord eſt un peu dur & douceâtre au goût; les branches inférieures ſont, ordinairement, ſimples, & s'étendent plus horizontalement que les ſupérieures, qui terminent le tronc, leſquelles ſont diviſées en d'autres, plus menues, qui partent des aiſſellés des feuilles, & gardent le même ordre, que celles du tronc; les unes & les autres ſont chargées, en tout temps, de feuilles entières, ſans dentelure, ni crénelure, dans leur contour, aiguës par les deux bouts, oppoſées deux à deux, qui ſortent des nœuds des branches, & reſſemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence, qu'elles ſont moins sèches & moins épaiſſes, ordinairement plus larges, plus pointues par leur extrémité, qui, ſouvent, s'incline de côté; qu'elles ſont d'un beau vert-gai & luiſant en deſſus, vert-pâle en deſſous, & d'un vert-jaunâtre dans celles qui naiſſent; qu'elles ſont ondées par les bords, ce qui vient, peut-

être, de la culture, & qu'enfin, leur goût n'eſt point aromatique, & ne tient que de l'herbe; les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces, environ, dans le fort de leur largeur, ſur quatre à cinq pouces de longueur, leurs queues ſont fort courtes. De l'aiſſelle de la plupart des feuilles, naiſſent des fleurs juſqu'au nombre de cinq, ſoutenues par un pédicule court; elles ſont, toutes, blanches, d'une ſeule pièce, à peu près, du volume & de la figure de celles du jaſmin d'Eſpagne, excepté que le tuyau eſt un peu plus court, & que les découpures en ſont plus étroites, & ſont accompagnées de cinq étamines blanches à ſommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jaſmins; les étamines débordent le tuyau de leurs fleurs, & entourent un ſtil fourchu, qui ſurmonte l'embryon, ou pyſtil, placé dans le fond d'un calice vert, à quatre pointes, deux grandes & deux petites, diſpoſées alternativement; ces fleurs paſſent fort vîte, & ont une odeur douce & agréable; l'embryon, ou jeune fruit, qui devient, à peu près, de la groſſeur & de la figure d'un bigarreau, ſe termine en ombilic, & eſt vert-

clair d'abord, puis rougeâtre, enſuite d'un beau rouge, &, enſuite, rouge-obſcur dans ſa parfaite maturité : Sa chair eſt glaireuſe, d'un goût déſagréable, qui ſe change en celui de nos pruneaux noirs & ſecs, lorſqu'elle eſt ſéchée, & la groſſeur de ce fruit ſe réduit, pour lors, en celle d'une baye de laurier. Cette chair ſert d'enveloppe à deux coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies ſur leur dos, applanies par l'endroit où elles ſe joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, qui contiennent, chacune, une ſemence calleuſe, pour ainſi dire, ovale, voûtée ſur ſon dos, & plate du côté oppoſé, creuſée dans le milieu, & dans toute la longueur de ce même côté, d'un ſillon aſſez profond ; ſon goût eſt tout à fait pareil à celui du Café qu'on nous apporte d'Arabie ; une de ſes deux ſemences venant à avorter, celle qui reſte, acquiert, ordinairement, plus de volume, à ſes côtés plus convexes, & occupe ſeule le milieu du fruit.

M. le Chevalier de Linné, qui a fait un genre de cette plante, prétend qu'on ne peut la rapporter au genre du jaſmin, ſi on examine ſa corolle, le nombre & la ſituation de ſes

étamines, l'emplacement de son germe, & les propriétés de son fruit; il ajoute que le Café n'a pas plus de rapport au jasmin que le lierre ou le chêne : Voyez la description générique, que nous avons donnée de ce genre, d'après M. le Chevalier de Linné.

Le Café d'Arabie est représenté, dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 337; dans l'onzième centurie de Kniphof, no 32; dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris, année 1713, pl. 7; dans la *Phytographie* de Plukenet, pl. 272, fig. 1; dans l'*Hortus pisanus*, de Tilli, pl. 32; dans l'Histoire d'Egypte, par Alpin, pl. 36, & dans nos Dons merveilleux, & diversement coloriés, dans le règne végétal, pl. 132 & 164, d'où nous avons tiré les planches que nous joignons à cette dissertation, & dont les desseins nous ont été envoyés sous les noms de Café sauvage en fleurs & en fruits.

Le Café, qui vient, actuellement, dans l'Arabie Heureuse, & l'Ethiopie, croît dans son pays natal, & même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds, mais le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces; on en recueille, à la main, deux ou trois

fois l'année, des fruits mûrs, que l'on fait sécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque, en la battant, avec un pilon de bois, dans un mortier fait en entonnoir; on sépare la coque, & la poussière de la graine, par le moyen d'un van; on voit, sur les arbres, en toutes les saisons, des fruits, &, presque toujours, des fleurs; les vieux pieds donnent moins de fruits, que les jeunes, qui en donnent dès la troisième ou la quatrième année de son accroissement.

M. Benjamin Meseley, Docteur en Médecine, a publié, en 1785, en anglois, à Londres, des observations sur les propriétés & les effets du Café; cet Auteur, fondé sur l'autorité d'un Manuscrit arabe, conservé dans la Bibliothèque publique du Roi, à Paris, observe que le Café, quoiqu'originaire de l'Arabie Heureuse, étoit en usage en Afrique & dans la Perse, long-temps avant que les Arabes en fissent une boisson; mais, enfin, son usage se répandit, d'Eden, dans toute l'Arabie, & les autres parties de l'empire Ottoman, jusqu'à ce que, sous le règne de Soliman le Grand (en 1554), il fut introduit à Constantinople, &, environ un siè-

cle après, à Londres & à Paris, ainſi que nous l'obſerverons ci-après. Le Café, ainſi que tous les autres ſujets de fantaiſie & d'enthouſiaſme, a eſſuyé des révolutions. Le Grand-Mufti de Conſtantinople, irrité de ce que les Moſquées fuſſent abandonnées pour les Cafés, déclara, formellement, que l'infuſion de cette graine étoit compriſe dans la Loi de Mahomet, qui interdit l'uſage des liqueurs fortes. En Angleterre, ſous le règne de Charles II, en 1675, les Cafés furent fermés, comme des ſéminaires de ſédition; cependant, on a continué à boire de cette liqueur, & on dit qu'à Conſtantinople, on en uſe, annuellement, pour une ſomme plus conſidérable, que celle qu'on dépenſe, à Paris, pour le vin. Selon Boerhaave, le Gouverneur Hollandois fut le premier, qui, s'étant procuré des bayes récentes de ces arbres, en planta à Batavia, &, en 1690, une plante, qu'on avoit envoyée, de là, à Amſterdam, y portoit graine; les ſemences ont, enſuite, fourni toutes les Indes Occidentales.

Il paroît que le premier pied du Café, qui a été cultivé au Jardin du Roi, à Paris, y

a été apporté par M. de Reſſons, Officier d'Artillerie; mais ce pied ayant péri, M. Bancras, Bourgmeſtre d'Amſterdam, envoya, en 1714, à Louis XIV, un pied de Cafier, dont l'hiſtoire eſt intéreſſante, parce qu'il fut le père des premières plantations de Café, dans nos Iſles de l'Amérique. En 1716, de jeunes plants élevés des graines de ce pied, furent confiés à M. d'Iſemberg, Médecin, pour les tranſporter dans nos Colonies des Antilles; mais, ce Médecin étant mort, peu de temps après ſon arrivée, cette tentative n'eut pas le ſuccès qu'on en attendoit; c'eſt à M. de Clieux que les Iſles ont l'obligation d'avoir formé, de nouveau, en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & on doit à ſes ſoins la réuſſite de ce ſecond eſſai. Ce bon Citoyen, pour lors Capitaine d'Infanterie, & Enſeigne de Vaiſſeau, s'étoit procuré, par le crédit de M. Clieux, premier Médecin, un jeune pied de Café, élevé de la graine de Cafier conſervé au Jardin du Roi, s'embarqua pour la Martinique; mais, je crois devoir laiſſer M. de Clieux rendre compte du ſuccès de ſon entrepriſe, dans l'extrait d'une lettre qu'il a

écrite à M. Aublet, Botaniſte du Roi, le 22 Février 1774.

„ Dépoſitaire de cette plante, ſi précieuſe pour moi, je m'embarquai avec la plus grande ſatisfaction; le Vaiſſeau qui me porta, étoit un Vaiſſeau Marchand, dont le nom, ainſi que celui du Capitaine, qui le commandoit, ſe ſont échappés de ma mémoire par le laps de temps; ce dont je me ſouviens parfaitement, c'eſt que la traverſée fut longue, & que l'eau nous manqua tellement, que, pendant plus d'un mois, je fus obligé de partager la foible portion, qui m'étoit délivrée, avec le pied du Café, ſur lequel je fondois les plus heureuſes eſpérances, & qui faiſoit mes délices. Il avoit d'autant plus beſoin de ſecours, qu'il étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros qu'une marcote d'œillet. Arrivé chez moi, mon premier ſoin fut de le planter, avec attention, dans le lieu de mon jardin le plus favorable à ſon accroiſſement; quoique je le gardaſſe à vue, il penſa m'être enlevé pluſieurs fois, de manière que je fus obligé de le faire entourer de piquans, & d'y établir une garde juſqu'à ſa parfaite maturité; le ſuccès combla mes

eſpérances; je recueillis environ deux livres de graines, que je partageai entre toutes les perſonnes, que je jugeai les plus capables de donner les ſoins convenables à la proſpérité de cette plante. La première récolte ſe trouva très-abondante; par la ſeconde, on ſe trouva en état d'en étendre prodigieuſement la culture; mais, ce qui favoriſa ſingulièrement ſa multiplication, c'eſt que, deux ans après, tous les arbres de cacao du pays furent déracinés, enlevés & radicalement détruits par la plus horrible tempête, accompagnée d'une inondation, qui ſubmergea tout le terrain, où les arbres étoient plantés; terrain qui fut, ſur le champ, employé, avec autant de vigilance que d'habileté, en plantation de Cafiers, qui firent merveille, & mirent les Cultivateurs en état de le répandre, & d'en envoyer à St.-Domingue, à la Guadeloupe & aux Iſles adjacentes, où, depuis, il a été cultivé avec le plus grand ſuccès.„

Ce fut, à peu près, dans le même temps que le Café fut apporté à Cayenne en 1719. Un Fugitif de la Colonie françoiſe, regrettant ce pays, qu'il avoit quitté pour ſe retirer dans les Établiſſemens hollandois de la Guyane,

& désirant revenir avec ses compatriotes, écrivit, de Surinam, que, si l'on vouloit le recevoir, & lui pardonner sa faute, il apporteroit des graines de Café, en état de germer, malgré les peines rigoureuses prononcées contre ceux qui sortoient de la Colonie avec pareilles graines; sur la parole qu'on lui donna, il arriva à Cayenne, avec des graines récentes, qu'il remit à M. d'Albon, Commissaire Ordonnateur de la Marine, qui se chargea de les élever; ses soins eurent le meilleur succès; les fruits, qu'eurent, bientôt, ces arbres, furent distribués aux habitans, qui, en peu de temps, multiplièrent les Cafiers, au point d'en faire une culture lucrative.

La Compagnie des Indes, à Paris, envoya, en 1717, à l'Isle de Bourbon, par M. Dufouger Gremer, Capitaine de Navire, de S.-Malo, quelques plantes de Café Moka, qui furent remises à M. Desforges Boucher, Lieutenant-de-Roi de cette Isle; il paroît qu'il n'en restoit, en 1720, qu'un seul pied, dont le produit fut tel, cette année-là, que l'on mit en terre, pour le moins, 15000 féves de Café.

La seconde espèce, est le Café Occidental,

le Café de S.-Domingue. *Cofea Occidentalis; Cofea floribus quadrifidis, baccis monoſpermis. Linn. ſiſt. plant. edit. Reich., t. 1, p. 479; Jacq. Americ. 67, t. 47, edit. 2, pict. p. 37, i. 68; pavetta foliis oblongo-ovatis oppoſitis, ſtipulis ſetaceis; Brow. Jam. 172, t. 6, fig. 1, jaſminum arboreſcens, lauri foliis, flore albo odoratiſſimo; Plum. ſpec. 17, jc. 136, fig. 2, abendlændiſcher Coffebaum. Linn. Pfl. 1, p. 273.* Cet arbriſſeau eſt droit, rameux, haut de ſix pieds; ſes feuilles ſont lanceolées, ovales, ſe terminant en pointes obtuſes très-entières, luiſantes, petiolées, oppoſées, dans les plus petits rameaux ſeulement, les plus jeunes, d'un quart de pouce; les ſtipules ſont, en alènes, pointues, droites, oppoſées entr'elles & alternes aux pétioles; les grappes ſont en panicules, quelquefois terminales, ſouvent, auſſi, axilliaires, garnies de fleurs très-odorantes; leur corolle eſt blanche comme neige, & fendue en quatre, tandis que celle de la précédente eſpèce eſt fendue en cinq.

Cette eſpèce croît dans l'Amérique Septentrionale, à S.-Domingue, auprès du Cap-François, & dans les forêts de la Guyane;

elle eſt repréſentée, dans les plantes de l'Amérique, par Jacquin, pl. 47, dans ſa deuxième édition coloriée, pl. 68 ; dans l'Hiſtoire de la Jamaïque, par Browne, pl. 6, fig. 1, & dans les Plantes du P. Plumier, par Burmann, pl. 156, fig. 2.

En parlant de la première eſpèce de Café, c'eſt-à-dire, de celui d'Arabie, nous avons déjà rapporté quelques anecdotes ſur ſon Hiſtoire, &, principalement, ſur la manière dont on a introduit ſa culture dans nos Colonies; mais, nous n'avons encore fait qu'ébaucher ce qui peut concerner un arbre, dont le fruit paroît, actuellement, fournir, en Europe, une boiſſon, qu'on y regarde comme de première néceſſité : Nous nous étendrons donc, ici, plus au long, ſur l'hiſtoire de cet arbre; après quoi, nous rapporterons la manière dont on le cultive, pour l'utilité, dans nos Etabliſſemens Américains, &, pour l'agrément, en France, dans nos ſerres; après quoi, nous en donnerons l'analyſe chimique ; nous en ferons, enſuite, l'apologie, d'après un mémoire qu'un Anonyme nous a communiqué, dans notre Journal de *la Nature Conſidérée*, & nous finirons par ſes propriétés ali-

mentaires & médicinales, & par quelques observations sur ces mêmes propriétés.

Le Cafier, dit M. l'abbé Raynal, dans son *Histoire philosophique & politique des Établissemens des Européens dans les deux Indes*, vient, ordinairement, de la haute Ethiopie, où il a été connu de temps immémorial, & où il est encore cultivé avec succès. M. le Grené de Mezières, un des Agens les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a possédé de son fruit, & en a fait, souvent, usage; il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, mais vert, presqu'aussi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir, dans l'Arabie, vers la fin du quinzième siècle.

On croit, communément, qu'un Mollach, nommé Chapely, fut le premier Arabe qui fit usage du Café, dans la vue de se délivrer d'un assoupissement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer, convenablement, à ses prières nocturnes; ses Dervis l'imitèrent; leur exemple entraîna les Gens de Loi; on ne tarda pas à s'apercevoir, que cette boisson purifioit le sang par une douce agitation, dissipoit les pesanteurs de l'estomac, égayoit l'es-

prit, & ceux qui n'avoient pas besoin de se tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer Rouge, il passa à Médine, à la Mecque, &, par les Pélerins, dans tous les pays Mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne sont pas aussi libres, que parmi nous, on imagina d'établir des Maisons publiques, où se distribuoit le Café. Celles de Perse devinrent, bientôt, des lieux infâmes, &, lorsque la Cour eut fait cesser ces dissolutions révoltantes, ces Maisons devinrent un asyle honnête pour des gens oisifs, & un lieu de délassement pour les hommes occupés; les Politiques s'y entretenoient de nouvelles; les Poëtes y récitoient leurs vers, & les Mollachs leurs sermons; la boisson du Café éprouva, long-temps, des persécutions à Constantinople, ainsi que nous l'avons déjà observé, mais, depuis le seizième siècle, l'usage en est devenu général dans tous les Etats du Grand-Seigneur.

Au commencement du siècle dernier, quelques Négocians d'Hollande & d'Angleterre, qui avoient pris le goût du Café au Levant, le firent connoître dans leur patrie, mais il

ne le fut, à Marseille, qu'en 1648. Thevenot, fameux voyageur, étant de retour de ses courses, en 1658, régaloit de Café ses plus chers amis; enfin, en 1669, Soliman-Aga, ayant été envoyé, par le Grand-Seigneur, en Ambassade à Louis XIV, distribua, aux Dames de Paris, suivant l'usage de sa patrie, la liqueur de Café; quoique la couleur en fût noire, le goût âpre & amer, la singularité & la nouveauté le firent réussir. Après le départ de Soliman-Aga, on chercha à se procurer du Café & à le prendre à la Turque; quoiqu'on imitât mal la façon de faire cette liqueur, l'usage ne laissa pas d'avoir lieu; on imita les Cabarets vernis; on se procura des tasses de porcelaine & des serviettes à franges d'or, avec lesquelles les Turcs le servoient; cette mode passa des maisons particulières, dans les boutiques; un Arménien, nommé Pascal, établit, en 1672, un Café, à la foire St.-Germain, &, la foire finie, il le transporta au Quai de l'Ecole, où il fit une assez belle fortune; mais ses Successeurs ne réussirent pas de même, & ce ne fut qu'au commencement de ce siècle, qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la

gloire des Cafés; il se procura, comme Pascal, une boutique à la foire St.-Germain, qui, étant superbement dorée, attira la meilleure compagnie de Paris, qu'il y fixoit, pendant toute sa durée, par son attention à ne lui présenter que de bonnes marchandises. Il ajouta, au débit du Café, celui du thé, du chocolat & des liqueurs chaudes de toute espèce; enfin, il s'établit dans une salle très-propre, vis à vis la Comédie françoise, & son Café étoit encore, il y a trente ans, le rendez-vous des amateurs de spectacles, & le champ de bataille des disputes littéraires.

L'établissement des Cafés de Paris a fait tomber les cabarets, où, autrefois, les honnêtes gens s'assembloient sans scrupule; ils prirent l'habitude d'aller passer quelque temps aux Cafés, parce qu'ils y trouvoient des personnes instruites, des Nouvellistes, &, quelquefois, la meilleure compagnie, avec qui ils pouvoient, utilement, & agréablement, passer quelques heures; mais ces beaux jours sont, actuellement, passés; comme, aujourd'hui, ces lieux sont remplis de gens suspects, la bonne compagnie les a

condamnés, ainſi que les cabarets, & les Muſées, établis, depuis peu, à Paris, les ont remplacés.

Les ennemis des Cafés lui attribuent les propriétés dangereuſes de l'opium ; ils prétendent, d'abord, qu'il fouette le ſang, & qu'il finit, enſuite, par le coaguler ; il eſt certain que l'excès de cette liqueur eſt contraire aux nerfs ; Willis, Médecin Anglois, ſoutient qu'à la fin, il rend paralytique ; perſonne n'ignore les bons mots d'une Favorite d'un Roi de Perſe, qui, voyant à travers ſes jalouſies, les Ecuyers, & les Palefreniers, très-embarraſſés pour venir à bout d'un cheval entier, dit que, ſi on vouloit le rendre docile & tranquille, on n'avoit qu'à lui faire prendre du Café ; elle ſavoit bien que le Sultan, ſon Seigneur, en prenoit habituellement.

Outre le Café, qui nous vient de l'Arabie, nous en tirons, de notre Iſle de Bourbon, d'une très-bonne eſpèce, depuis 1726, &, beaucoup plus encore, de la Martinique & des autres Iſles Antilles. Nos Américains ſoutiennent qu'il eſt auſſi excellent que celui du Levant ; mais c'eſt ce dont ne con-

viennent pas nos gourmets de cette liqueur. Cependant, si nos Colonies n'avoient pas cultivé l'arbuste du Café, il seroit impossible que la France puisse s'approvisionner de la quantité de Café qu'on est dans l'usage d'y consommer; nous serions obligés d'avoir recours au seigle brûlé, & aux autres faux Cafés, parmi lesquels le seigle est encore le moins dangereux; il est à propos, à cette occasion, de raconter quelle a été l'origine de la fortune d'un homme, qui est encore dans le Nord de l'Europe, & qui y est considéré, en raison de ses richesses & de ses talens.

Il faisoit un commerce assez médiocre, dans une Province d'Allemagne, où le goût du Café s'étoit introduit avec une fureur si étonnante, que les Fermiers du Prince ne pouvoient suffire à en fournir les boutiques, quoiqu'ils trompassent, autant qu'ils pouvoient, les amateurs, en donnant du Café des Isles pour le Moka, & de petites féves, & autres méchans grains, pour du vrai Café; tandis qu'à ce sujet, les plaintes se multiplioient contre les Marchands privilégiés de Café, l'homme, dont il est question, fit une

ſpéculation hardie, qui lui réuſſit merveilleuſement; il commença par propoſer au Prince de lui donner la Ferme du Café à un prix plus haut que ſes prédéceſſeurs, & il l'obtint; enſuite, il annonça que, pour la plus grande commodité, il diſtribueroit ſon Café tout brûlé, & par petits paquets, dont chacun ſeroit ſuffiſant pour faire une taſſe; ſa propoſition fut goûtée; il eut de ces paquets un débit conſidérable, & on trouva ſon Café excellent; le Fermier fit une grande fortune, & ce ne fut que long-temps après que l'on apprit ſon ſecret, qui conſiſtoit à vendre du ſeigle brûlé pour du Café; au reſte, perſonne n'en fut incommodé, & cette opération n'eſt pas plus coupable que celle de frélater le vin, pourvu qu'on n'y faſſe rien introduire de nuiſible à la ſanté.

On a été, long-temps, en uſage dans l'Iſle de Bourbon, de prendre, dans les Caféteries, les jeunes plants, qui naiſſent des fruits tombés; c'eſt un abus, & l'expérience a prouvé que les plants languiſſent, pendant long-temps, après leur tranſplantation. Les ſémis doivent être faits en plein champ, après avoir donné à

la terre, qu'on leur deſtine, pluſieurs façons, & l'avoir engraiſſée, non pas avec du fumier, mais avec du terreau; on diſpoſera le terrain en planches, ſur leſquelles on tracera des ſillons d'un demi-pouce de profondeur, & qui ſeront eſpacés de ſept à huit pouces; on jettera dans les ſillons le fruit dépouillé de ſa coque; on éloignera chaque grain de ſon voiſin de trois pouces de diſtance, & on le recouvrira de terre; on choiſira les graines bien mûres & fraîches; dès qu'elles ſont deſſéchées, elles ne lèvent plus.

Pour enlever la pulpe, les Nègres convaleſcens, ou infirmes, paſſent un cylindre de bois ſur la ceriſe, lorſqu'elle eſt rouge; ils écraſent la pulpe & la ſéparent du grain; les graines qu'on deſtine à être plantées, ne doivent pas reſter amoncelées pendant long-temps; la pulpe fermenteroit, & la fermentation nuiroit au germe. A meſure que le grain eſt dépouillé de ſa pulpe, il eſt mis dans de la cendre, qui s'attache à l'enveloppe de la féve par l'intermède du ſuc viſqueux fourni par la pulpe, & cette cendre empêche que les graines ne ſe collent les unes contre les autres, ce qui facilite les ſemailles.

Quelques Cultivateurs ont penſé qu'il étoit plus à propos de planter les graines entières, c'eſt-à-dire, avec leur pulpe. Lorſque la pulpe ſe deſſèche en terre, elle met un obſtacle à la ſortie du germe. Il arrive, pour l'ordinaire, que l'une des deux féves renfermées dans l'enveloppe commune, germe avant l'autre. Les deux feuilles ſéminales ſont renfermées dans l'enveloppe coriace, qui eſt particulière à chaque féve. La tige qui vient de naître, porte cette enveloppe, avec les feuilles, & pouſſe le grain lui-même hors de terre; mais, comme l'enveloppe commune, particulière à chaque féve, eſt contenue dans l'enveloppe commune aux deux féves, il réſulte, néceſſairement, de trois choſes l'une, ou, que la tige tendre du plant n'a pas aſſez de force pour ſoutenir le poids de la ſeconde féve & de la pulpe, indépendamment de la terre qui les recouvre, &, alors, le plant périt, ou bien, ſi un vent trop fort agite cette maſſe ſans défenſe, il caſſe la tige, encore tendre; enfin, ſi la ſeconde graine, dont la germination a été tardive, eſt paſſée ſur terre, elle s'y deſſèche, & périt par l'action du vent & du ſoleil.

La ſaiſon la plus avantageuſe pour faire

les

les ſémis, eſt celle des mois de Mars, Avril, Mai & Juin, parce que les plantes qui en proviennent, n'ont à ſupporter que la chaleur du ſoleil d'hiver de ces cantons, & ſont, par conſéquent, déjà aſſez forts, lorſque les ardeurs de l'été ſe font ſentir, tandis que les plants, qui naiſſent en Décembre & en Janvier, ſont expoſés aux chaleurs les plus fortes, dès le moment de leur naiſſance, ce qui en fait périr beaucoup.

Il eſt très-eſſentiel de ne laiſſer aucune mauvaiſe herbe; on les arrache au pic, & non à la pioche, parce que le peu de diſtance avec les rayons ne permet pas ce genre de travail.

On arroſe les ſémis du Café, non ſeulement, pour les garantir de la ſéchereſſe, mais, encore, pour accélérer leur végétation; les arroſemens du ſoir ſont préférables à ceux du matin & de la journée. Si on eſt près d'une rivière, on peut faire courir l'eau près des plates-bandes, qui doivent être, dans ce cas, très-étroites, pour qu'elles puiſſent être humectées entièrement par l'eau courante. Pour arroſer par irrigation, on diſpoſe les ſentiers de manière qu'ils ſoient plus éle-

vés qu'elles, & on fait couler l'eau dans celles-ci, ou bien, on ſe contente d'élever, ſeulement, les bords d'un carré, & on l'inonde tout à la fois, ayant attention, dans l'un & l'autre cas, que les plants ne ſoient point ſubmergés. La troiſième manière d'arroſer, conſiſte à diſpoſer les plates-bandes de façon qu'elles ſoient un peu plus élevées que les ſentiers qui les ſéparent; on conduit le filet d'eau dans le premier ſentier, à l'extrémité duquel on met un peu de terre pour arrêter l'eau: Des enfans entrent dans ce ſentier, &, avec des calebaſſes pleines d'eau, ils la répandent ſur les plates-bandes, à droite & à gauche, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien humectées.

Les deux premiers moyens ſont les plus prompts & les plus faciles, mais pas auſſi avantageux que le troiſième; ſi le terrain de la Caféterie eſt trop humide, le plant jaunit, ſa végétation eſt lente, & il eſt peu propre à la tranſplantation.

Il arrive, preſque toujours, que les Colons manquent ſouvent de plant, pour cultiver leurs tranſplantations: Ce défaut retarde leurs travaux, & recule leur récolte; on ſent tous les inconvéniens qui réſultent d'en aller

chercher fort loin, & de changement de terrain; il vaut donc mieux avoir des milliers de plants de trop dans les pépinières, que d'en manquer.

Il eſt néceſſaire de faire des ſémis tous les ans, afin de remplacer les ſujets qui ont péri par les coups de ſoleil, les ſéchereſſes, les gros vers, les poux, aſſez connus dans nos Iſles, & les araignées, qui détruiſent, aſſez ſouvent, les arbres les plus vigoureux dans les Caféteries, mais, ſurtout, dans les premières années de leur tranſplantation.

Les ſémis donnent, quelquefois, des variétés, & il peut en réſulter des découvertes.

Les deux petits Cafés, confondus, à Bourbon, ſous les noms d'*Adon*, d'*Oden*, ou d'*Ouden*, dont la qualité eſt ſupérieure, ne ſont que des variétés que l'on doit, vraiſemblablement, à la culture. Si on déſire multiplier les variétés que l'on obtient par ce moyen, il faut employer la greffe.

Il a paru, il y a quelques années, un petit ſcarabé noir, qui ronge les feuilles des Cafés. Cet inſecte eſt plus à craindre dans les pépinières, que dans des Caféteries fermées; il y a lieu de croire qu'il a été apporté du

Cap de Bonne-Eſpérance. Les Hollandois mettent, le ſoir, ſur les arbres, des cornets de papier, ou de feuilles, dans leſquels ces inſectes vont nicher, en foule, pendant la nuit: On retire les cornets, de grand matin, & l'on détruit les ſcarabés qu'ils contiennent. On peut joindre à cette méthode celle de ſecouer les arbres; ces inſectes tombent par terre & on les tue.

Un autre inſecte blanc, qu'on nomme *pou*, à l'Iſle-de-France, s'attache aux branches, aux feuilles, & même aux racines des Cafés; il les fait languir, & on ne voit guère de ces poux, que dans les ſémis, qui ſont placés dans des terrains ſecs & arides : Lorſqu'on les arroſe ſouvent, il ne paroît plus de poux.

On a eſſayé de former des Caféteries, en plantant des graines dans les champs : Ce moyen ne peut avoir de ſuccès que dans des quartiers pluvieux; cependant, comme les Cafés, qui n'ont pas été tranſplantés, conſervent leur pivot, ils réſiſtent mieux aux ouragans.

Soit qu'on plante le Café de graines pour reſter en place, ſoit qu'on le tranſplante, on ne doit cultiver, dans le même champ, que

du maïs & de petits pois, en éloignant ceux-ci des plants, & en ramant les autres, pour qu'ils ne cherchent point à s'attacher aux Cafés, encore ne doit-on le faire que pendant les deux premières années, après lesquelles on ne doit rien cultiver du tout parmi les Cafés. Les pois du Cap sont sujets aux poux, & les communiquent aux arbres. L'*ambravade*, lui-même, arbrisseau légumineux, dont on fait tant de cas à Bourbon, est, également, sujet aux poux, & c'est, peut-être, à l'usage où l'on est, dans cette Isle, d'abriter les jeunes Cafés avec cet arbrisseau, que les Colons doivent la ruine de leurs Caféteries par les insectes.

La saison la plus avantageuse pour transplanter les plants de Café, c'est celle des mois de Juin, Juillet & Août; c'est alors qu'ils ont, en général, le moins de sève, & c'est aussi le temps le plus froid de l'année, dans ces climats. Si on avoit, dans ses pépinières, une quantité si abondante de plants, on pourroit tenter la transplantation dans la saison des pluies, c'est-à-dire, dans les mois de Janvier, Février & Mars.

Il y a deux façons générales de transf-

planter le Café; l'une, qui eſt la plus sûre, & la plus profitable, mais, la plus longue & la plus laborieuſe, eſt de le tranſplanter, avec ſa motte, de terre. C'eſt la plus ſûre, en ce que tous les plants réuſſiſſent en général, & c'eſt la plus profitable par deux raiſons : 1°, Il faut une quantité bien moindre de plants, puiſqu'ils ſont moins ſujets à périr : 2°, Ils ne ſouffrent point de la tranſplantation, &, par conſéquent, leur végétation n'en eſt point, ou preſque point, ralentie. Pour cette méthode, on ſe ſert d'un déplantoir, qui enlève, facilement, le plant avec ſa motte, & on coupe l'extrémité du pivot, quand il dépaſſe. On mêle du terreau, ou de la meilleure terre des environs, dans le trou, & on le remplit : Si la terre des fonds eſt trop ſèche, il faut l'arroſer, quelque temps auparavant le moment de la tranſplantation.

La ſeconde méthode conſiſte à enlever les plants à nu; c'eſt-à-dire, ſans prendre la peine de conſerver leurs mottes de terre; mais, avant de traiter de cette tranſplantation, il convient de parler du terrain propre à une Caféterie.

Les terres fortes, marécageuſes, marneuſes, argileuſes, doivent être rejetées; les Cafés aiment les terres légères, les rocailles, les pierres & les grandes chaleurs : S'ils paroiſſent plus vigoureux, & proſpèrent mieux dans les quartiers pluvieux, ils n'ont pas l'avantage de la quantité, &, ſur-tout, de la qualité. Les terres rouges, à l'Iſle-de-France, mêlées de pierres, & de groſſes pierres, ſont, en général, les plus propres à la plantation des Caféteries : Dans les quartiers ſecs, ils ne réuſſiſſent pas dans les terres rouges, franches, & profondes, elles ſe deſſèchent trop promptement; dans les quartiers pluvieux, ils réuſſiſſent dans les mêmes terres. Les terres noires, qui couvrent la glaiſe à trois ou quatre pouces de profondeur, ne conviennent pas aux Cafés.

Quelques particuliers forment leur Caféterie, par petits champs, au milieu des forêts; & l'on a remarqué, que les Cafés, placés le long des bois, abrités du ſoleil levant & des vents généraux, venoient plus promptement, & étoient plus beaux que les autres. La beauté eſt illuſoire, ils rapportent moins que les autres, & leurs fruits

ſont d'une qualité bien plus inférieure. Les Cafés veulent le ſoleil & l'air, ſans cela, point de récoltes abondantes, point de fruits parfumés. Il vaudroit donc mieux donner aux champs des Cafés, dans les quartiers ſecs, la figure d'un parallélograme étroit, allongé, enfermé dans la forêt, de façon qu'il préſente les grands côtés à l'Eſt, & qu'il s'étendît du Nord au Sud. Il faudroit pratiquer, de cent cinquante en cent cinquante toiſes, des allées droites, larges, qui partageroient le parallélograme, en pluſieurs autres, & qui traverſeroient les deux liſières des bords oppoſés à la plantation elle-même. Pour éviter, en partie, les effets des vents du Nord & du Sud, qui enfileroient toute la plantation, il ſeroit à propos de planter des arbres, ſoit alignés, ſoit en charmilles, dans toutes les allées, qui deviendroient, elles-mêmes, un objet d'agrément & d'utilité, tels que le manguier, le bois noir, le margozier, le lilas de Chine, le badonier, &, ſurtout, pour les quartiers pluvieux, le cannellier de cochinchine, qui donneront de l'abri dès les cinquième, ſixième & ſeptième années. Les allées procurent un libre

courant d'air favorable à la végétation ; les mouvemens de cet air ſont modérés dans les temps orageux; enfin, elles facilitent le tranſport des fruits dans les temps de la récolte.

Dans les quartiers pluvieux, on feroit mieux de donner plus de largeur au parallélograme, & aligner les allées davantage entr'elles. Il n'eſt pas rare d'y voir des Cafés pouſſer avec vigueur, & périr, ſubitement, comme étouffés par l'abondance de la ſéve. Les ſaignées faites au ſol, y deviennent, plus ou moins, indiſpenſables.

L'opinion générale des Iſles de France & de Bourbon, eſt, que l'on doit placer les plants de Café à ſept pieds & demi de diſtance en tout ſens; mais, cette diſtance doit, cependant, être ſubordonnée à la nature du ſol & à la force qu'il donne à la végétation.

La tranſplantation exige, à peu près, les mêmes précautions dans tous les quartiers, & elles ſont plus néceſſaires dans les quartiers ſecs, que dans les autres. On commencera, s'il eſt poſſible, par préparer, d'avance, les troux deſtinés à recouvrir les

plants. L'influence de l'air rendra meilleure la terre des fonds de ces troux. Dans les quartiers ſecs, il faut profiter des jours pluvieux, pour ouvrir les troux, & ils doivent y être moins larges, que dans les quartiers humides, puiſque, dans ces derniers, les arbres y deviennent plus vigoureux. Dans les terres nouvellement défrichées, les trous doivent y être plus conſidérables, parce qu'elles ſe trouvent remplies de groſſes & de petites racines d'arbres, qu'il importe d'enlever. Elles ſervent de pâture aux vers blancs, qui attaquent celles du Café, &, ſurtout, le pivot, & font périr l'arbre.

On a remarqué que les vers blancs attaquent, de préférence, les takamakas & les palmiſtes. Il faut donc avoir attention de brûler les tiges de ces deux arbres, &, même, leur tronc. Lorſqu'on fera le défrichement, on arrangera le bûcher ſur les troncs de ces arbres, & on y mettra le feu.

Le choix des plants eſt très-important pour la tranſplantation : Quelques-uns penſent que ceux de cinq à ſix pouces étoient préférables, & l'expérience a prouvé que les plants forts réuſſiſſent mieux. Les plants de

deux à trois ans réuſſiſſent mieux à la tranſplantation, mais elle ſeroit longue & diſpendieuſe.

Il y a trois précautions eſſentielles à prendre dans la tranſplantation : La première, eſt d'enlever les plants avec plus de racines qu'on le pourra : La ſeconde, eſt de couper le pivot en bec de flûte, ſur le lieu de la tranſplantation, & la tête du plant. Cette dernière opération n'eſt pas adoptée de tous les Colons, & ils ont tort. La troiſième, après avoir coupé les deux extrémités du plant, on le préſentera dans le trou, on y ramenera, peu à peu, la terre, non celle que l'on en aura tirée, mais celle qui ſe trouve, aux environs, ſur la ſuperficie du terrain, parce que c'eſt la meilleure, & on fouillera, doucement, avec la main, dans le trou & contre les racines, à meſure qu'on mettra de la terre, ayant ſoin de bien étendre les racines, de prendre garde qu'elles ne ſoient point ramaſſées en paquets, ou preſſes contre le pivot. On ſera bien de mêler, avec cette terre, du terreau, ou de la cendre.

Lorſqu'immédiatement après la tranſplan-

tation, il survient un soleil ardent qui dure plusieurs jours, on doit, au moins une fois, faire arroser les plants.

Les soins qu'exigent les Cafés, une fois plantés, jusqu'au temps de la récolte, consistent, principalement, à entretenir le terrain bien net, surtout, au pied des Cafés : Ils deviennent jaunes & languissans, dès qu'ils sont gagnés par les herbes; & on est, assez généralement, dans l'usage de brûler toutes les mauvaises herbes, après qu'on les a arrachées, parce qu'on s'est aperçu qu'elles poussoient, presque toutes, sur le terrain, où on les avoit dispersées, quand il survenoit de la pluie. Il est plus avantageux d'en tirer parti, en les étendant aux pieds des Cafés, pour engraisser la terre; par ce moyen, il n'en croîtra point de nouvelles, pendant long-temps, sous celles qui sont entassées, mais il faut qu'elles forment un lit assez épais; d'ailleurs, on aura moins à faire dans le second binage, qui, pour lors, n'est plus aussi pressé, ni aussi essentiel qu'est le premier. Pourvu que les jeune Cafiers ne soient point étouffés, on doit peu s'inquiéter de tout ce qui croîtra dans les

intervalles laiſſés entr'eux; & on étendra, au pied des Cafés, toutes les productions qu'on cultivera dans la Caféterie.

Toutes les fois qu'on nettoyera le terrain, on arrachera les herbes, avec la main, plutôt qu'avec la pioche, qui couperoit les racines capillaires, qui partent du collet de la plante, à moins que les plants ne ſoient tenans, & trop enracinés.

La glaiſe, les dépôts de rivière, ſont les meilleurs engrais pour les quartiers ſecs. Dans ces mêmes quartiers, on doit détruire toutes les branches gourmandes; elles affament les bonnes branches : Dans les terrains humides, ces gourmandes ſont moins à redouter.

Lorſqu'on trouvera, ſur les arbres, du bois mort, ou des branches vertes à demi-rompues, on les taillera au vif, & on appliquera ſur la plaie de la terre humectée.

Dès qu'un arbre de Café jaunit par les feuilles, c'eſt une preuve qu'il eſt malade. Il faut, dans ce cas, fouiller la terre au pied de l'arbre, & chercher ſi les racines, &, ſurtout, ſi la partie pivotante qu'on lui a laiſſée, ne ſont pas attaquées par quelque ver. Quelquefois, les racines ſont dévorées par les poux

blancs; la terre, réduite en boue, les tue, en frottant les parties affectées. Dans ce cas, comme dans le premier, il convient de changer la plus grande partie de la terre qui entoure l'arbre, & de lui en substituer de nouvelle, mêlée de cendre & de terreau; enfin, arroser, aussi-tôt après, si le terrain est sec.

Si ce moyen ne ranime pas l'arbre languissant, il convient de le receper; il poussera plusieurs rejetons, &, quand ils seront bien assurés, on les coupera tous, en ne conservant que les plus forts; cependant, il ne faut pas tout abattre le même jour, mais successivement, & à plusieurs jours de distance. Si le recepage ne réussit pas, c'est le cas d'arracher l'arbre, de faire un nouveau trou, plus grand & plus profond que le premier, d'en changer la terre; enfin, de laisser le trou exposé au soleil & aux pluies, pendant plusieurs mois.

Lorsqu'on voit des poux sur les branches, sur les feuilles & sur les fruits du Café, on doit présumer que les feuilles en sont également attaquées; on piochera aux pieds, on y jettera beaucoup de cendre & du terreau, & on frottera les racines & les bran-

ches avec de la boue, ainſi qu'il a été dit plus haut.

Les Cafiers ſont, quelquefois, affectés, d'une maladie ſingulière; les feuilles, les branches, &, ſouvent même, les fruits, ſont, en grande partie, couverts d'une matière noire, qui s'y fige & ſe deſſèche. L'évaporation de la ſéve en eſt interceptée; les arbres âgés ſont plus ſujets que les jeunes à cette maladie, qui n'eſt pas fort nuiſible.

On eſt dans l'uſage, à Bourbon, & même à l'Iſle-de-France, de ne pas relever les arbres renverſés par les ouragans : On ſe contente de chauffer, à la hâte, les racines découvertes; ces arbres pouſſent des branches gourmandes, qui s'élèvent perpendiculairement. On laiſſe proſpérer une ou deux de ces branches, & on coupe le reſte. La plupart de ces arbres périſſent, quoiqu'on ait beau chauffer les racines. S'il ſurvient un ſecond ouragan, la Caféterie eſt perdue. La meilleure méthode eſt de ſe hâter de relever les arbres renverſés, & de chauffer, avec ſoin, ceux qui ſont ſur pied, auſſitôt après l'ouragan.

L'uſage a prévalu d'étêter les arbres, après trois ans de tranſplantation, afin que leurs branches s'étendent davantage, & que la récolte ſoit plus facile; mais il ne ſuffit pas d'étêter l'arbre une ſeconde fois. Quand on a coupé le ſommet de la tige, qui s'élève perpendiculairement, il ſort deux jets, droits, immédiatement au deſſus des deux dernières branches latérales qu'on a conſervées; ces deux jets forment deux nouvelles tiges, & celles-ci, à la longue, s'élèvent très-haut, au point qu'on ne peut atteindre, avec la main, le fruit qui croît ſur les branches du ſommet. Il faudra encore recouper ces deux jets; &, comme ils ſeront remplacés par d'autres, on coupera, annuellement, les jets perpendiculaires, qui partiront du tronc; par ce moyen, on viendra à bout de tenir l'arbre à la même hauteur, ainſi qu'on le pratique pour les haies, qu'on eſt obligé de tailler, ſans ceſſe, quand on veut les tenir au même niveau. La meilleure ſaiſon de pratiquer la taille, eſt celle des mois de Mai & Juin, c'eſt alors que les Cafés, en général, ont moins de ſéve.

Il eſt hors de doute, que l'arbre, auquel

on laiſſeroit prendre ſon accroiſſement, donneroit des fruits de meilleure qualité, que l'arbre étêté ; mais les derniers ſont moins expoſés aux ouragans, & leur récolte plus facile. Les arbres livrés à eux-mêmes, ſont plus précoces.

Lorſque les Cafiers ſont ſur leur retour, qu'ils portent du bois mort, & donnent peu de fruits, il faut, pour lors, les receper tous, le plus près de terre que l'on pourra, dans les mois de Juin, Juillet & Août, en même temps, labourer les pieds, & y mettre de l'engrais. Ces arbres ſont en bon rapport, environ pendant quarante ans.

La récolte dédommage le Cultivateur de ſes peines, & les ſoins qu'elle exige, ſe réduiſent à cueillir le grain dans ſa parfaite maturité ; elle ſe connoît à la couleur de la ceriſe. Quand elle eſt d'un rouge bien foncé, & qu'elle commence à brunir, il eſt, alors, temps de le cueillir : Cependant, ce n'eſt pas la marche que l'on ſuit ; on cueille, mal à propos, le grain mûr, & celui qui ne l'eſt pas.

La manière de deſſécher les ceriſes, n'eſt point indifférente ; on ſe contente, dans nos

Colonies, de les deſſécher à l'air & au ſoleil; dans quelques-unes, on bat la terre avec des demoiſelles, & on étend toutes les ceriſes du Café ſur cette aire; d'autres y répandent un peu de cendre, ou bien les jettent ſur le gazon : La terre communique, aſſez ſouvent, au grain une odeur déſagréable. Les Colons aiſés font paver leur aire, en lui donnant un peu de pente pour l'écoulement des eaux; cette méthode eſt préférable aux autres.

On étend le Café ſur l'aire, tous les matins, &, le ſoir, il eſt mis en tas, recouvert avec des nattes faites de feuilles de *voakas*, afin de le garantir, pendant la nuit, de la pluie, qui retarde la deſſication. Cet uſage a un grand inconvénient; le Café en tas fermente, ſa deſſication eſt plus lente, & nuit à la qualité de la féve; il vaudroit mieux, ſurtout dans les quartiers ſecs, laiſſer les grains épars ſur l'aire; les couvrir de nattes pendant la nuit, & dans le jour, s'il ſurvient de la pluie. On a l'attention de paſſer, ſouvent, les rateaux ſur les tas de Café, afin que, tour à tour, les grains ſoient expoſés au ſoleil : De tou-

tes les méthodes, celle qui paroît mériter la préférence, eſt de ſécher la ceriſe dans une étuve. Le deſſéchement eſt plus sûr, plus prompt & plus complet. L'étuve ne doit point être auſſi vaſte qu'on pourroit le penſer, parce que le Café d'une plantation ne ſe récolte pas tout à la fois.

Lorſque le grain eſt deſſéché, il faut l'émonder; on a pluſieurs moyens pour y parvenir: Les uns le pilent, à force de bras, dans un mortier de bois; la main-d'œuvre eſt longue & pénible, & le Café eſt ſujet à être écraſé; d'autres, ſe ſervent de moulins à vent, ou de moulins à eau; ces derniers ſont préférables, à cauſe de la continuité & de l'égalité du mouvement. Lorſque la pulpe eſt levée, on lave les féves, & on les met ſécher au ſoleil, on les dépouille de leur enveloppe coriace, en les pilant; enfin, on les vanne.

Après cette opération, il faut encore deſſécher le Café, avant de le mettre dans des ſacs; ici, l'étuve eſt excellente; ſi on le deſſèche à l'air libre, l'opération eſt plus longue & plus caſuelle. Certains Colons ne prennent pas tant de précautions; alors, il

contracte une odeur, qui diminue sa qualité; au sortir de l'étuve, il doit être exposé à l'air, &, ensuite, mis dans des sacs.

La culture du Café, que nous venons de rapporter, est extraite du Cours d'Agriculture, de M. l'Abbé Rosier, qui, lui-même, l'a extraite d'une Lettre sur la culture du Café, adressée à M. le Monnier, & sans nom d'Auteur; cette lettre est insérée dans l'Histoire Universelle du règne Végétal, dont nous donnons, actuellement, une deuxième édition, totalement refondue, par dissertations particulières, qui, réunies, formeront le corps complet de l'Ouvrage, & qu'on pourra séparer à volonté.

M. Aublet a fait quelques observations relatives aux avantages & aux désavantages des différentes cultures du Café; il dit, entr'autres choses, avoir remarqué, que l'arbre du Café, qui est abrité des vents, garanti de la grande ardeur du soleil, & planté dans un terrain entretenu dans une humidité modérée par la nature du sol, ou fréquemment arrosé par des rigoles, croît plus promptement, devient plus vigoureux, donne plus de fruit, est moins sujet à être attaqué,

ou endommagé par les pucerons, & dure davantage, que lorſqu'il ſe trouve battu des vents, expoſé à l'ardeur du ſoleil, planté dans un terrain aride, & qu'il n'eſt arroſé que par les pluies, ce qui paroît oppoſé à ce que nous avons dit.

On obſerve, aſſez généralement, ajoute M. Aublet, que les plantes d'une même famille ſe plaiſent dans un ſol & à une expoſition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le Cafier paroît appartenir, aiment les terrains frais, les abris des grands arbres, des brouſſailles, profitent peu au grand ſoleil, ne ſouffrent pas la taille, ſi ce n'eſt d'être rabatues & coupées près de terre; il eſt rare qu'on trouve ces plantes iſolées ou expoſées à l'ardeur du ſoleil, non plus que dans les terrains bien ſujets à être inondés. M. Aublet diffère totalement de la méthode que nous avons rapportée ci-deſſus, comme on peut le remarquer.

Voyons, actuellement, comment on doit s'y prendre, pour cultiver cet arbre, en Europe, &, ſpécialement, en France; ſi on ne met point en terre la ſemence toute récente

du Café, il ne faut point espérer de la voir germer, mais, en l'y mettant aussi-tôt, elle lève six semaines après : Ce fait justifie les habitans du pays, où se cultive le Café, de la malice qu'on leur a imputée, de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu, tout ce qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever, comme eux, cette plante, ils en perdissent un revenu des plus considérables. La germination de ces semences n'a rien que de commun ; à l'égard du lieu où cette plante peut se conserver en France, comme il doit y avoir du rapport avec le pays où elle croît naturellement, & où l'on ne ressent point d'hiver, on a été obligé, jusqu'ici, de suppléer au défaut de la température de l'air, & de climat, par une serre à la façon de la Hollande, sous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, & l'on a observé que, pour prévenir la sécheresse de cette plante, il lui falloit, de temps en temps, un arrosement proportionné & modéré, car le trop d'humidité lui est également nuisible ; il pourrit ses racines, les dépouille de ses feuilles & les fait périr ; la

chaleur habituelle, dans laquelle on la tient, doit être au même dégré, que celle de l'ananas. Trois ſemaines après que le Café eſt levé, le jeune plant qui en provient, eſt bon à être tranſplanté : Chaque baye produit, ordinairement, deux pièces, qu'il eſt à propos de ſéparer de bonne heure.

Lorſque l'arbre à Café eſt malade, il tranſude de ſes feuilles une liqueur qui attire les inſectes, & ceux-ci ne l'abandonnent point, juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement mort; on ne les détruit point avec des lotions, qui réuſſiſſent en d'autres cas; le mieux eſt de changer la terre & bien viſiter les racines; après quoi, les lotions pourront être utiles. Il eſt preſqu'auſſi nuiſible au Café, dit Miller, d'être trop à l'air, dans ſon pot, que d'y être mouillé ſans diſcrétion; du moins, eſt-il vrai qu'en gênant un peu l'extenſion des racines, on oblige l'arbre à donner plus de fruits. La meilleure terre, qu'on puiſſe lui donner, eſt celle de nos potagers, ayant ſoin de l'entretenir meuble. On choiſit toujours l'été pour le changer de pot; en le tranſplantant, on ménage les racines, on ſe contente d'en ôter les fibres malades ou endom-

magées, & de recouvrir celles qui ſont trop près du pot.

L'arbre élevé de ſemences, donne du fruit, dès l'âge de dix-huit mois, dans les pays chauds; ce n'eſt qu'entre les tropiques, que le Café peut vivre en pleine terre; en vain ſe flatteroit-on de le laiſſer en plein air, durant nos belles ſaiſons; quoiqu'il parût s'y bien porter, les feuilles tomberoient, bientôt, dans les ſerres, & l'arbre languiroit pendant tout l'hiver, ſi, même, il ne périſſoit pas. On peut faire des boutures & des marcotes de Cafier, mais elles ne profitent que lentement, & ne donnent jamais que des arbres médiocres.

Ce ſeroit un honneur pour le Café, dit l'Auteur anonyme d'un éloge du Café, inſéré dans notre *Nature Conſidérée*, *1777*, *t. 3*, de ſe trouver dans la quatrième éclogue de Virgile, ſous le nom de *colocaſia* (*mixtaque videnti colocaſia fundet cacantho*). La terre vous fera préſent de colocaſia mêlé de l'agréable acanthe, ou branc-urſine; &, en ce cas, le Café mériteroit, par ſes qualités rares, d'être compris dans le rang de tant de choſes merveilleuſes, dont ce Poëte fait le

le dénombrement dans cette belle éclogue, & qui devoient donner, à ce temps fortuné, le titre de *règne de Saturne renouvelé*; règne de Saturne, nommé le ſiècle d'or; mais, de tout ce qui peut ſe dire là deſſus, c'eſt, qu'à faire le parallèle du Café & du Colocaſia, ils ſe trouvent un peu parens. Le colocaſia eſt une féve diſtinguée des autres, & qui a une qualité qui la rend ſtomacale. Ces circonſtances conviennent au Café, qui eſt auſſi une féve éminente, & une féve très-propre à guérir les maux d'eſtomac; juſque-là, il y a de la reſſemblance, mais, d'autre part, le colocaſia eſt une féve d'Egypte, & le Café eſt une féve d'Arabie; de plus, le colocaſia eſt une féve, dont la racine, les feuilles & les fleurs, ſelon la deſcription que Dioſcoride en fait, ſont différentes de celles du Café.

Il eſt encore vrai que le Café n'étoit point en uſage ſous l'Empire d'Auguſte; cette plante merveilleuſe de l'Aſie, a demeuré aſſez long-temps cachée, par un ſort ſemblable à celui de Cyrus, qui a été un grand Monarque de cette belle partie du monde. Cyrus, comme on ſait, ne paſſa, durant pluſieurs années,

que pour un ſimple Berger; mais, enfin, la période du véritable état de ſa perſonne arriva; il fut reconnu pour ce qu'il étoit, & il devint le maître de l'Aſie. Telle a été la condition du Café; il a été ignoré, pendant pluſieurs ſiècles, quoiqu'il ne le fût pas dans les fables de l'Arabie Heureuſe; enfin, le temps vint de le faire diſtinguer, ce qui arriva, dit-on, par le moyen de *Schieldré* & d'*Ardrus;* &, depuis la découverte qu'ils en firent, il a commencé à régner, & règne toujours ſur les autres légumes, par ſes qualités ſingulières. Le Café eſt donc devenu, depuis environ deux cents ans, le breuvage ordinaire & délicieux des peuples du Levant; l'uſage en eſt ſi univerſel, & ſi néceſſaire, qu'un homme, lorſqu'il ſe marie, eſt obligé de donner des aſſurances à ſa femme, qu'elle ne manquera pas de Café avec lui.

L'Alcoran de Mahomet défend, à ſes Sectateurs, auſſi ſévèrement, de boire du vin, que la Loi de Moyſe défendoit aux Juifs de manger du cochon; mais ils n'ont pas de peine à ſoutenir la rigueur de l'abſtinence du vin, en lui ſubſtituant le Café; ils prétendent, même, que le Café a une grande pré-

férence ſur le vin, parce qu'il en a les bons effets, & qu'il n'en a pas les mauvais. S'il en faut croire les Phyſiciens, la chaleur naturelle opère, dans l'eſtomac, la diſtillation du vin, de la même manière qu'elle ſe fait dans l'alambic, en lui donnant le même dégré de feu; alors, dit-on, l'eſprit-de-vin ſe ſépare, il entre dans les veines, il agite le ſang, & bleſſe les membranes du cerveau; ce qui reſte dans l'eſtomac, n'eſt plus que du vinaigre, autrement, le tartre du vin, & ce tartre, par ſa réſidence, peut cauſer, dans les reins, la gravelle; dans les inteſtins, la colique; dans les articulations, la goutte; effets étrangers, &, quelquefois, funeſtes du vin, qui, non ſeulement, ne ſe rencontrent point dans l'uſage du Café, mais, de plus, qui peuvent être corrigés par le Café même, dont les excès ne ſont pas à craindre, & dont toutes les impreſſions ſont bénignes & ſalutaires.

Auſſi, toute l'Aſie fait un ſi grand cas du Café, qu'il ſemble qu'elle ait eu de la peine à ſe réſoudre d'en faire part à l'Europe. Il y a long-temps que l'Europe tire de l'Aſie des diamans, des perles, de riches étoffes

de ſoie, des pièces de coton travaillées finement, des porcelaines, du corail, & pluſieurs autres choſes, qui ſont rares, & d'un grand prix; mais, comme ſi le Café eût été plus cher, plus précieux à l'Aſie, que tout ce qu'on vient de nommer, & qu'il fût ſon véritable tréſor, elle l'a tenu caché fort longtemps; elle gardoit tout pour elle; car, enfin, nous n'avons du Café, dans l'Europe, que depuis près d'un ſiècle, &, encore, à préſent, on nous le fait beaucoup attendre.

Cette reine des féves voyage, pour ainſi dire, en princeſſe; elle ne fait pas de longues traites: d'Yemen, où croît le café, on l'apporte à Moka, on le charge, ſur des barques, pour Gedda, port de l'Arabie Pétrée; de là, on le tranſporte, dans des vaiſſeaux, & dans des galères, à Suez, autre port, qui eſt à l'entrée de la Mer Rouge; enfin, on charge le Café ſur un grand nombre de chameaux, qui le portent au Caire, &, du Caire, on l'envoye à Alexandrie, où diverſes Nations de l'Europe le vont prendre, pour en faire, dans leur pays, un commerce conſidérable; car on a le même empreſſement pour le Café, que pour le blé; on s'intéreſſe à

ſon abondance, & à ſon prix, comme on fait, par-tout, pour le blé, & on craint d'en manquer comme du pain, lorſqu'il devient rare & très-cher; les nouvelles de ſa rareté, & ſa cherté, ſont des nouvelles affligeantes pour le public.

On peut conſidérer la dignité du Café, par rapport à l'une des qualités de l'or, qui, étant le plus dur des métaux, a, au deſſus d'eux, la prérogative de poſſéder une ſubſtance plus compacte, & moins corruptible. Le Café a, de même, une ſolidité, que n'ont point les autres féves; on ne ſauroit l'amollir, ni en le faiſant tremper, ni en le faiſant cuire; il réſiſte, par une dureté extrême, aux deux élémens ſi puiſſans de l'eau & du feu, & cette ſolidité du Café, qui ne peut être ſurmontée, pour l'uſage, qu'en le briſant, lui ſert à bien garder ſon tréſor; je veux dire, à conſerver précieuſement ſa vertu balſamique, de peur qu'elle ne s'évapore avant de l'employer.

On a reconnu, en faiſant chimiquement l'analyſe du Café, ainſi que nous le rapporterons ci-après, qu'il y a auſſi du ſoufre: On ſait que la vertu du ſoufre eſt admirable,

qu'il y a une huile (*l'huile eſt nourriſſante*) & qu'il y a un ſel propre à raréfier les humeurs, & à délayer celles qui ſont épaiſſes & aqueuſes ; ſel, enfin, qui aide le ſang à circuler : On aſſure, même, que la ſubſtance volatile a ſes parties, à peu près de même groſſeur, de même configuration, & de même mouvement, que ſont celles des eſprits vitaux.

C'eſt auſſi une excellence du Café, que, lorſque le feu ouvre les pores de cette admirable féve, & qu'il en fait exhaler le phlegme, qui tient embarraſſés les eſprits du Café, il ſe répand un parfum ſingulier, qui eſt charmant & qui fortifie.

La fumée & la vapeur, qui font ſentir ce parfum, ſont ſi précieuſes aux Orientaux, qu'ils n'en veulent rien laiſſer perdre dans l'air : Tandis que le Café eſt chaud, qu'on ne peut pas encore le prendre, ils préſentent à leurs yeux, l'un après l'autre, la vapeur du Café, ce qui, diſent-ils, fortifie la vue, lorſqu'elle eſt foible, & ils reçoivent, enſuite, cette vapeur dans leurs oreilles, où elle guérit les maux qu'on y a, & préſerve de ceux qui pourroient venir.

La vertu générale du Café, eſt de préſider ſur le tempérament, quoiqu'il ſoit bilieux, ou mélancolique ; de tempérer la maſſe du ſang, de corriger les humeurs froides, pituiteuſes & ſalines, de deſſécher les ſérosités, d'être d'un grand ſecours contre les incommodités qui naiſſent d'une réplétion univerſelle du corps, & d'une groſſeur extraordinaire du ventre, de détacher les phlegmes pour les expulſer, de guérir les rhumes, d'être un reſtaurant merveilleux dans un état de foibleſſe, & un puiſſant cordial dans les défaillances : Enfin, le Café a, en général, la faculté de défendre l'intérieur du corps des eaux qui pourroient l'inonder, & de combattre les maladies qui lui viennent des membranes, des nerfs, & des eſprits mal diſpoſés.

Les vertus ſpécifiques & particulières du Café, ſont, principalement, pour la tête & pour l'eſtomac; il ſoulage, infailliblement, tout le monde du mal de tête, quelque furieux qu'il ſoit; il y en a des exemples ſurprenans, juſqu'à voir des perſonnes guéries qu'on étoit prêt de trépaner, ne ſachant plus que leur faire dans leurs douleurs vives

& aiguës ; l'expérience confirme, tous les jours, cette vertu céphalique du Café, lorſqu'elle eſt ſuprême ; pour moi, je n'ai ma tête en repos, & je ne me ſuis point délivré d'une migraine horrible, que depuis que je prends du Café, &, ſi je ſuis, quelques jours, ſans en prendre, je ſens mon mal revenir dans toute ſa force, avec les ſymptômes de vomiſſement & de dévoiement, deſquels il n'y a que le recours du Café qui puiſſe me guérir.

On prétend qu'il eſt, même, un préſervatif certain contre l'apoplexie & la paralyſie, empêchant qu'il ne ſe faſſe dans le cerveau des obſtructions fatales, & s'oppoſant à ce qu'il n'arrive des ſuffocations extraordinaires par de groſſes fluxions qui tombent ſur la gorge, cauſent des morts ſubites : Enfin, le Café tient toujours la tête en bon état, il en diſſipe les nuages, & y établit une ſérénité ferme & conſtante, dont ſe reſſentent la mémoire & le jugement ; auſſi, les Levantins, qui ont une longue expérience des vertus du Café, n'entrent point dans le Divan, ſans en avoir pris, ayant éprouvé qu'ils en ont l'eſprit plus net, & la mémoire

plus présente, pour réfléchir sur les affaires, & pour les pénétrer.

Le Café est encore merveilleux pour l'estomac; c'est là, pour ainsi dire, son autre scène, sur laquelle il fait paroître d'autres vertus. Quand les fibres de l'estomac sont relâchés, il les resserre, par un acide qu'il tient de son amertume; il perfectionne le chyle & absorbe les crudités; il s'oppose aux coagulations, il dissipe les fluxions, il arrête les vomissemens dangereux, il consume les matières morbifiques; enfin, le Café nettoye & purge l'estomac de tout ce qui pourroit y causer de la corruption.

On a, aujourd'hui, plus besoin que jamais, du Café, à cause des vapeurs nouvelles & surprenantes dont se plaignent les hommes & les femmes. Outre celles qui viennent aux femmes, des afflictions hystériques, il s'est élevé d'autres, communes à l'un & à l'autre sexes, lesquelles on ne connoissoit pas, autrefois; elles sont excitées par une infinité de liqueurs nouvellement inventées, & que la volupté a mises à la mode, le rossolis, les ratafiats, l'eau de mille-fleurs, & tant d'autres, ne se prennent pas impunément.

Toutes ces compoſitions délicieuſes ſe font bien payer du plaiſir qu'on a de les boire; elles élèvent d'étranges vapeurs, dont les ſymptômes ſont cruels, & dont on craindroit davantage les ſuites, ſans le pouvoir, qu'a le Café de ſurmonter ces vapeurs & de les abattre.

Le Café fait du bien à toute ſorte de perſonnes; il purge les reins de cette matière gravelleuſe, qui peut cauſer la pierre; il ſoulage beaucoup les goutteux, étant capable de réſoudre ces nodoſités qui leur mettent les fers aux pieds & aux mains. Le Café eſt utile à ceux qui parlent en public, à ceux qui voyagent & à ceux qui relèvent de maladie; ceux-là en ont la mémoire plus sûre, leur voix plus forte & leur action plus libre; les autres fatiguent avec moins de peine & ſouffrent moins du changement d'air & de la mauvaiſe nourriture, & ces derniers reprennent plutôt leurs forces, leur premier viſage & leur embonpoint; quelquefois, même, le Café leur fait du bien par avance, les guériſſant de la fièvre, que les remèdes n'avoient pu vaincre.

Après ce que je viens d'établir des mer-

veilles du Café, on conçoit aiſément que, ſi l'Arabie Heureuſe, qui eſt ſa patrie, n'avoit pas le titre d'heureuſe, cette incomparable féve le lui procureroit; elle le lui augmente, au moins, pas les grands avantages qu'en reçoit le genre humain. Je tiens auſſi que, ſi Pythagore eût connu l'excellence miraculeuſe du Café, il ſe ſeroit bien gardé de faire ce préjudice aux hommes, de le comprendre dans ſa défenſe, ſi fameuſe, des féves: *Abſtenez-vous des féves.* Il y auroit eu, aſſurément, une exception privilégiée pour l'uſage de celle du Café.

Les connoiſſeurs diſent que, pour avoir du bon Café, il faut prendre du dernier venu, comme étant le plus frais, car ſon ſuc ſe déſſèche à meſure qu'il vieillit; il faut auſſi que la féve ſoit pleine & bien nourrie, & que ſa couleur ſoit d'un jaune foncé; enfin, le plus léger eſt le meilleur.

On doit regarder comme une fable ce que quelques-uns diſent, qu'il faut que le Café ait paſſé par le feu, pour amortir ſon germe, avant de nous être envoyé. Sa vertu égale dans l'Europe comme dans l'Aſie, réfute cette erreur; de plus, on reçoit, ſouvent, du

Café avec ſa première écorce, laquelle le feu n'auroit pas laiſſée, &, cette première écorce ôtée, la couleur n'eſt pas différente du Café, qui n'a que la ſeconde.

Pour ce qui eſt de la préparation, elle dépend, principalement, de la torréfaction, qui en eſt le grand article; elle doit ſe faire avec un feu de braiſe ſans flamme. La braiſe du charbon eſt la meilleure, elle eſt plus vive, & avance davantage la coction, &, par ce moyen, elle diminue la perte qui arrive par l'exhalaiſon: Il faut agiter continuellement les féves, & les tourner, toutes, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une couleur tannée un peu obſcure. Si le Café étoit trop rôti, il y auroit une grande privation de ſes eſprits, &, s'il ne l'étoit pas aſſez, il y en auroit encore une partie engagée dans la matière.

Les féves, tirées de deſſus le feu, doivent être tenu couvertes. On les doit auſſi laiſſer un peu refroidir, autrement, elles empâteroient le moulinet, où on les met pour être briſées; il eſt bon de paſſer la farine dans un tamis, pour en ſéparer le ſon; un quart-d'once de cette farine ſuffit pour deux taſſes; &, afin de ne pas s'y méprendre, il eſt

bon d'avoir une petite mesure, ou d'argent, ou de fer blanc. Plusieurs se servent de cafétières du Levant, lesquelles on nomme de quatre métaux; mais, comme elles sont de cuivre, & sujettes à être détamées & à faire du vert-de-gris, qui est un poison fort dangereux, le plus sûr & le plus propre, est d'avoir une cafétière d'argent. L'ébullition ne doit point passer la troisième partie d'un quart-d'heure, car, si elle dure davantage, il s'échappe plusieurs parties volatiles : Prenez garde, dans l'ardeur de l'ébullition, que l'écume, exaltée, ne sorte de la cafétière, car ce seroit du Café perdu, du Café insipide, & qui est privé de sa force & de sa bonté.

L'eau est le véhicule du Café, comme le vin est celui du *quinquina;* l'eau de rivière est meilleure que celle de fontaine, & l'eau de la Seine l'emporte sur celle des autres rivières, parce qu'elle est un peu purgative : Enfin, si on ne prend pas le Café par amusement, comme on le fait, ordinairement, avec les femmes, mais par un motif sérieux de santé, il faut prendre le Café en Café, je veux dire, sans sucre; car, autrement, le Café n'est plus un simple, mais un mixte : De

plus, le ſucre échauffe, & lui emporte ſon amertume, qui eſt le principe de ſes meilleurs effets; ce n'eſt plus auſſi du Café, c'eſt du ſirop : Il vaudroit autant employer ce ſucre à faire des dragées de Café, comme on fait des paſtilles ambrées de chocolat. Le Café doit être pris, comme potable, ſans y rien mêler; il faut encore en ſéparer le marc, en le précipitant au fond avec quelques gouttes d'eau froide, car le marc eſt la lie, & la partie groſſière du Café, qui peſeroit ſur l'eſtomac, & lui feroit beaucoup de mal. On ne doit donc prendre que la teinture du Café, une teinture ſimple & toute pure, & cette teinture étant bien faite, eſt merveilleuſe, car elle ne contient que les parties les plus ſenſibles, les plus douces & les plus ſulfureuſes de cette féve ſi ſalutaire, à la réſerve de quelques corpuſcules ignés, qui volatiliſent ſes parties de quelques particules arides, qui ſont la ſaveur de cette teinture & de quelques ſubſtances terreſtres, qui ſervent à lier la matière volatile, & à lui donner une conſiſtance. On doit boire cette teinture du Café la plus chaude que l'on pourra, & à pluſieurs repriſes & gorgées, comme on voit boire les

oiseaux dans leur petit abreuvoir. Il me semble que les tasses de coco sont fort propres à cela, car les bords de ce bois des Indes ne prennent pas tant de chaleur, que les porcelaines; elle demeure toute entière dans le Café pour sa perfection.

Il ne faut pas oublier, ici, de répondre à l'accusation qu'on forme contre le Café, en disant qu'il empêche de dormir: Le Café est semblable au caducée de Mercure (*dat somnos, adimitque. ÆNEID. 4*). Il fait dormir & il réveille, &, comme cette double propriété ne fait point de tort au caducée de Mercure, elle n'en fait point aussi au Café. J'éclaircis la matière dans trois sujets différens, à l'égard de ceux qui sont dans un assoupissement qui tend à la léthargie; si le Café les tire de cet état, & les tient éveillés, ce n'est pas là les empêcher de dormir, c'est les empêcher de périr. Ce qui se fait, alors, n'est point un mal, c'est un remède, c'est une force pour la vie.

2°. A l'égard de ceux qui souffrent une grande agitation d'esprit, agitation causée par une cruelle migraine, ou par quelqu'autre mal violent; si le Café intervient, c'est

pour calmer l'orage, & pour remettre les esprits dans leur situation, état qui, pour lors, est suivi d'un sommeil doux & tranquille, que le Café lui a procuré.

Enfin, à l'égard de ceux qui ne sont ni léthargiques, ni tourmentés de migraine, s'il arrive qu'ayant pris du Café, ils ne s'endorment pas dans le lit, ce n'est pas une insomnie, c'est une veille; ce n'est pas empêcher le sommeil, c'est rendre le sommeil non nécessaire; les pores du cerveau, que le Café tient ouverts, donnent un grand passage aux esprits, qui, étant formés, n'ont pas besoin de sommeil pour les faire naître. Employons, ici, le sens d'une fable: Junon avoit, dit-on, une petite corne d'huile, dont deux ou trois gouttes faisoient vivre deux ou trois mois sans manger: Accusera-t-on cette petite corne d'empêcher de manger, lorsqu'elle ôtoit le besoin de manger? C'est là la perfection véritable du Café; il ne combat pas, alors, le sommeil, mais il en est un supplément, il ne cause pas les inquiétudes & les peines de ne pas dormir, mais il met dans un état de force & de vigueur, où la nuit devient le jour, où l'on peut agir & travailler avec

une disposition plus aisée, & plus vive, que celle qu'on attendoit du sommeil.

J'ai commencé, dit l'Anonyme, par un passage de Virgile, je finis par un autre passage de ce grand Poëte : *verè fatis fatis est.* On sème, disoit-il, les féves dans le printemps ; je dis, à la gloire du Café, cette merveilleuse féve, qu'elle fait, elle-même, un printemps dans la vie de l'homme, à qui elle forme une santé toujours fraîche & fleurie, & dans laquelle on se plait, & on jouit commodément de soi-même. Pour conclusion, on peut dire que le Café, par son excellence & par sa vertu, telle que je le viens de représenter, est préférable à l'usage du thé, autant que le fruit l'emporte sur la feuille, & au chocolat, autant que le simple est plus naturel que le composé.,,

L'Académie royale des Sciences a fait l'analyse du fruit du cafétier, qui est la seule partie en usage ; trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, se sont trouvé diminuées de la quatrième partie de leur poids ; on a fait bouillir légérement deux livres quatre onces de ce Café, ainsi brûlé & réduit en poudre, dans douze livres d'eau limpide ;

cette décoction, séparée du marc, versée par inclination, & distillée, lentement, au bain de vapeur, a donné six livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit, d'abord, insipide, qui a donné, ensuite, des marques d'un peu d'acide, &, enfin, d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit dix-sept onces, deux gros, laquelle étant distillée par la cornue, a donné cinq onces, un gros, soixante grains de liqueur acide; deux onces, trois gros, trente grains de liqueur âcre, ou alkaline, avec une portion de sel volatil urineux; une once, cinq gros & demi-grain d'huile d'une consistance épaisse.

La masse noire, qui est restée dans la cornue, raréfiée & spongieuse, pesoit quatre onces, un demi-gros, laquelle, étant calcinée pendant plus d'onze heures, soit au feu de réverbère, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout le temps, & elle a été réduite à une once trois gros; étant ainsi calcinée, on en a retiré, par la lixiviation, sept gros, soixante-dix grains de sel alkali-fixe, qui avoit l'odeur & le goût de soufre. La

perte des parties dans la distillation à la cornue, a été de trois onces, six gros, quarante-huit grains, &, dans la calcination, les parties qui se sont évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces, cinq gros, trente-six grains.

Il est clair, par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient un gros, soixante-huit grains, d'un extrait épais, cinquante grains, environ, de sel acide, huit grains de sel volatil urineux, treize grains d'huile, qui approche de la consistance de la graisse; huit grains de sel fixe, & quatre grains de cendre, ou de terre; mais la poudre, tirée après la décoction, & bien séchée, pesoit seulement, vingt-trois onces, six gros, &, par conséquent, il y a plus de douze onces de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite, cette poudre, qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti cinq onces, un gros, quarante grains de liqueur, qui a donné des marques d'un pur acide, & de beaucoup plus d'alkali : Six onces, sept gros, trente-six grains, d'huile épaisse & de la consistance de la graisse, trente-huit grains de sel vola-

til. On a retiré de la cornue ſix onces, quatre gros, d'une maſſe noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laiſſé quatre gros, vingt-quatre grains de pouſſière d'un gris cendré, dont on a retiré, par la lixiviation, vingt-quatre grains d'un ſel qui n'étoit pas purement alkali, mais ſalé; ainſi, les parties qui ſe ſont diſſipées & perdues dans la diſtillation, égalent le poids de cinq onces, vingt-cinq grains, &, dans la calcination, cinq onces, ſept gros, quarante-huit grains.

On peut conclure de ces analyſes du Café, que ſa vertu dépend, principalement, d'une huile épaiſſe empyreumatique, mais qui ſe raréfie très-fort, & qui s'eſt chargée de particules de feu, en le torréfiant avec une portion aſſez conſidérable de ſel volatil urineux.

Les bons effets du Café dépendent, en partie, du choix des grains; on préfère, dans les Cafés de nos Iſles, les grains petits & verdâtres, à ceux qui ſont plus gros, & preſque blancs; ceux-ci ont une meilleure odeur. M. Otter rapporte que les Orientaux font peu de cas du *Café* de *Java*, & qu'ils lui préfèrent celui de nos Iſles Françoiſes; il eſt, en effet, meilleur pour le goût, & plus beau à

l'œil, imitant celui de Moka pour le volume & la figure du grain, auſſi-bien que pour la couleur, quand il eſt bien choiſi : Cet Auteur ajoute que notre Café a beaucoup perdu du goût de terroir qu'il avoit ci-devant, & l'on eſt perſuadé qu'il deviendra meilleur, à meſure que les arbres vieilliront.

Proſper Alpin dit que les Egyptiens en boivent pendant tout le jour, mais qu'ils en prennent, le matin, à jeun, de très-chaud, en l'avalant par gorgées; il mettent bouillir, dans vingt livres d'eau, une livre & demie de grains de Café mondé de ſon écorce, & rôti au feu; il y en a qui, après avoir pulvériſé la graine rôtie, ne la laiſſent pas infuſer, mais la font bouillir juſqu'à réduction de moitié, puis la paſſent & la gardent dans des pots de terre bien bouchés, d'où ils en tirent, à chaque fois, ce qu'ils veulent conſommer, mais elle doit avoir perdu tout ſon parfum.

Les Arabes prennent le Café preſqu'auſſitôt qu'il a été bouilli, ſans le laiſſer repoſer, toujours ſans ſucre, & dans de fort petites taſſes; il y en a, parmi eux, qui enveloppent la cafétière d'un linge mouillé, en la retirant

du feu, ce qui fait, d'abord, précipiter le marc du Café & rend la boiſſon plus claire; il ſe fait auſſi, par ce moyen, une crême au deſſus; &, lorſqu'on verſe dans les taſſes, il fume davantage & forme une eſpèce de vapeur graſſe, que les Arabes ſe font un plaiſir de recevoir, à cauſe des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de diſtinction de ce pays-là ont une autre manière qui leur eſt particulière; ils ne ſe ſervent point de la féve du Café, mais, ſeulement, des écorces, ou coques, en la manière ſuivante : On prend l'écorce de Café parfaitement mûre; on la briſe, & on la tient dans une petite poile, ou terrine, ſur un feu de charbon, en la tournant, pour qu'elle ne ſe brûle pas, mais qu'elle prenne ſeulement un peu de couleur; en même temps, on fait bouillir de l'eau dans une cafétière; quand l'écorce eſt prête, on la jette dedans, & on laiſſe bouillir le tout, comme le Café ordinaire. La couleur de cette boiſſon eſt ſemblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre, il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du ſucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, qu'au

contraire, on y sent une douceur agréable; cette boisson s'appelle *Café à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays; on tient ces écorces dans des lieux fort secs & bien fermés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Pierre della Vallée dit, que les Turcs prennent toujours le Café très-chaud, après le repas, & qu'ils mangent, en même temps, de la graine de melon. Thevenot rapporte que quelques-uns mettent, dans le Café, des clous de girofle & des grains de petit cardamome, & d'autres, du sucre, mais que ces mélanges en altèrent la vertu & la salubrité.

Selon Prosper Alpin, ceux des Egyptiens, qui usent d'écorces du Café, en mettent beaucoup moins que ceux qui employent la graine même; ils en mettent, les uns, six onces, les autres, neuf, pour vingt livres d'eau de fontaine, qu'ils font bouillir & réduire à la moitié; ils en avalent, le matin, à jeun, goutte à goutte un verre, ou même plus; on en prend, pour chaque personne, environ le tiers d'une cuiller à bouche, que l'on jette dans un grand verre d'eau bouillante; on y ajoute un peu de sucre, &, après l'avoir

laiſſé bouillir un moment, on verſe dans les taſſes.

Le Café récemment cueilli, puis brûlé & bouilli enſuite, donne une liqueur plus gracieuſe que celle du Café ſec. Miller dit en avoir fait avec du Café élevé en Angleterre, qu'elle ſurpaſſoit notre meilleur Café Moka, & que cette différence, par rapport au grain ſec, ou récent, s'obſerve de même en Amérique.

Après avoir rapporté, dans l'éloge du Café, le ſentiment d'un anonyme, nous croyons devoir, ici, dire ce que nous en penſons; il eſt certain que le Café, pris en infuſion, anime & purifie le ſang; il eſt très-bien indiqué, pour les vents, la galle, le ſcorbut, les obſtructions, les rétentions des règles, diverſes indiſpoſitions de la matrice, les maladies froides du cerveau, l'aſſoupiſſement, la triſteſſe, la migraine, pour faciliter la digeſtion, prévenir la goutte & l'hydropiſie; on en reçoit la vapeur par les yeux, pour en détourner les fluxions, & par les oreilles, pour diſſiper les vents & les brouiſſemens; le Café eſt même employé pour la pierre, la ſuppreſſion d'urine, la dyſſenterie, la lienterie,

rie, les échymoſes; il ôte la mauvaiſe odeur de la ſueur, & celle des médicamens dépilatoires; quelques Auteurs ne craignent point de le conſeiller généralement, pour remédier à l'ébullition du ſang, à l'abattement des forces, &c. Il peut être utile à ceux qui mangent beaucoup de fruits. Le P. Malebranche rapporte qu'un homme tombé en apoplexie, fut guéri par pluſieurs lavemens de Café. Certains Phyſiciens ont prétendu qu'une grande partie de ſes propriétés ne ſont que les effets de l'eau chaude, qui ſert de véhicule au Café; car, diſent-ils, lorſqu'on mange le Café à ſec, l'on n'éprouve point la même vivacité dans les eſprits, que lorſqu'on prend la même poudre de Café bouillie dans de l'eau; chacun peut aiſément ſe convaincre du contraire.

Au reſte, les avis ſont très-partagés ſur le Café, & le plus grand nombre de Médecins en blâme l'uſage habituel. Il y a des perſonnes qui en contractent une eſpèce de tremblement; d'autres ſont devenues ſujettes à des maux de tête, qui les rendoient inhabiles à tout, & qui n'ont ceſſé qu'après une privation abſolue du Café. On voit des gens,

que cette boiſſon jette dans des veilles continuelles, qui les font dépérir; peut-être auſſi n'ont-ils pas été aſſez réſervés ſur ſon uſage, & ſur le temps de le prendre: Pour l'ordinaire, ce ſont des tempéramens, ou ſanguins, ou mélancoliques, ou tous deux enſemble. On obſerve que les caractères peſans, ſérieux, ſédentaires, dont les alimens ſont groſſiers, & qui ne font pas uſage de liqueurs ſpiritueuſes, ſe trouvent bien de prendre beaucoup de Café; tels ſont les Turcs, encore ne le prennent-ils qu'après l'opium, ou après avoir mangé. Les plaiſirs du Serrail, & l'opium, peuvent même leur rendre cette boiſſon néceſſaire.

Hoffman & Schultz diſent que c'eſt l'uſage du Café, qui a rendu le pourpre milliaire ſi fréquent, particulièrement à la ſuite des couches, à cauſe que cette boiſſon met trop le ſang & les humeurs en mouvemens.

Il eſt certain que le Café à l'eau détermine plus abondamment toutes les eſpèces d'hémorragies, & empêche, plus ou moins, d'aller à la ſelle; pris au lait, ou à la crême, il fait aller plus fréquemment, & avec moins de peine, à la garderobe; mais il y a peu

de boiſſons qui affectent plus ſingulièrement la lymphe, que cette combinaiſon du Café avec le ſucre & la crême, & qui produiſent un effet ſi prompt. Non ſeulement, elle occaſionne, tôt ou tard, les fleurs blanches, mais, quand on en a habituellement, il eſt fort ordinaire de ſentir cet écoulement augmenter, preſque dans l'inſtant où l'on prend du Café à la crême : S'il y a des mères aſſez vigoureuſes pour ne pas contracter cette infirmité, on voit, quelquefois, leurs filles y être ſujettes dès l'âge de dix ou douze ans.

Simon Pauli dit que le grand uſage du Café énerve le corps & l'eſprit même, en deſſéchant inſenſiblement par l'abondance de ſon ſoufre; cependant, une thèſe, ſoutenue ſous M. de Juſſieu, regarde l'uſage du Café comme très-convenable aux perſonnes ſtudieuſes. M. Coſnier, ancien Médecin de la Faculté de Paris, a fait ſoutenir une Thèſe, qui aſſure que cette boiſſon eſt ſalutaire à tout âge & à toute ſorte de tempéramens, dans l'un & l'autre ſexes. Au reſte, il peut arriver, comme dans les meilleures choſes, que l'habitude & l'excès le rendent

inutile, & même préjudiciable. Chacun doit consulter ses dispositions, & se priver du Café, dès qu'il en aperçoit quelques mauvais effets.

Quand on prend le Café par remède, comme pour la migraine, il est utile d'en prendre, d'abord, pendant un mois entier, tous les matins, ensuite, deux fois par semaine, après quoi une fois.

M. Loob fait un grand cas des vertus du Café : En lisant, dit Loob, l'Histoire des plantes de Ray, j'y remarque ce passage : *Non nullos novi meorum à nephritide cruciatos, qui nullum incommodum indè ampliùs persenserunt, postquam potum Coffæ satis, magnâ copiâ quotidiè assumpsêre. (Hist. plant. pag. 85).* Comme j'étois fort tourmenté, depuis long-temps, des douleurs de la pierre, je résolus d'essayer ce remède, & de prendre, chaque jour, la valeur d'une demi-pinte d'excellent Café. Je commençai de faire usage de cette boisson, en 1722, &, depuis ce temps-là, jusqu'en 1738, je ne me rappelle plus d'avoir eu plus de deux accès de néphrétique, encore étoient-ils beaucoup plus supportables que ceux que j'avois eus auparavant.

On prépare le Café de différentes façons, soit pour boisson, soit comme aliment.

1°. *La préparation du Café en boisson.* On fait brûler, ou rôtir, le Café dans une poële de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite, sans cesse, avec une spatule, ou cuiller de bois, ou bien en remuant la poêle, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir; puis on le réduit en poudre, avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une cafétière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre sur une livre d'eau, on remue, en même temps, l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la cafétière, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébullition; il est même à propos de retirer une tasse d'eau avant de mettre la poudre dans la cafétière; on y renverse cette eau, à différentes fois, pour abattre le Café à mesure qu'il monte; on remet, ensuite, la cafétière au feu, où on la laisse près d'un quart-d'heure, en-

ſuite, on la retire, pour laiſſer éclaircir la liqueur; quand elle eſt claire, on la verſe, bien chaude, dans des taſſes, & on la boit, après y avoir mis du ſucre pour corriger l'amertume, qui eſt déſagréable à ceux qui n'y ſont pas habitués : Lorſque le Café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, ſi on veut le garder; alors, même, plus on le fait chauffer, plus il perd de ſa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible. Pour bien clarifier le Café, on peut y jeter un petit morceau de ſucre, ou, plutôt, un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent Café, en le mettant, moulu, dans une cafétière d'argent échauffée, y verſant, enſuite, de l'eau bouillante, &, remuant bien avec une cuiller, on le verſe, auſſi-tôt qu'il eſt repoſé; de cette façon, il n'eſt point âcre, & il a beaucoup de parfum; il faut mettre la doſe un peu forte.

2°. *Le Café à la grecque.* Pour faire le Café à la grecque, il faut mettre dans une chauſſe un peu claire, la quantité de Café réduite en poudre, qu'on juge néceſſaire,

& vider par deſſus la quantité néceſſaire d'eau bouillante, laiſſer le tout repoſer, & ſervir très-chaud. Si on n'a point de chauſſe, lorſque l'eau ſera bouillante dans la cafétière, y jeter la poudre, la remuer avec une cuiller, laiſſer repoſer près du feu, & tirer au clair.

En ſuivant, exactement, ce procédé, on verra, ſur la ſurface de la liqueur, l'huile ſurnager, & le Café ſera aromatiſé. Lorſqu'on fait bouillir le Café, l'huile eſſentielle s'évaporera; que ſera-ce donc, quand on fera rôtir le grain à grand feu? Le Café trop brûlé a un goût amer, fort, & il échauffe prodigieuſement.

Dans les grandes Maiſons, on a coutume de le clarifier avec la colle de poiſſon; la liqueur, il eſt vrai, eſt plus agréable à la vue; mais cette colle s'eſt unie avec l'huile eſſentielle, ſe l'eſt appropriée, & en a dépouillé le Café; cependant, c'eſt ſa ſeule partie aromatique & agréable.

3°. *Préparation du Café non brûlé.* Cette préparation conſiſte à tirer la teinture du Café, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Café en féves, & bien mondé de ſon écorce; faites-le bouillir, pendant

un demi-quart-d'heure, au plus, dans un demi-septier d'eau; retirez, ensuite, du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur brune, &, après l'avoir laissé reposer un peu de temps, vous la boirez, chaude, avec du sucre; on peut encore employer une deuxième & troisième fois le même Café, dont on s'est déjà servi.

4°. *Café à la Sultane.* Nous en avons rapporté le procédé dans le cours de cette Dissertation.

5°. *Nouvelle préparation du Café.* Gardez, chaque jour, le marc de votre Café, faites-le bien sécher à l'air, & conservez-le dans un lieu sec; lorsque vous en aurez une certaine provision, mettez-le dans un creuset, que vous exposerez à un feu de calcination, afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches; vous conserverez ces cendres dans une boîte de buis, bien fermée, & dans un endroit qui ne soit point humide; quand vous voudrez en faire usage, voici le procédé qu'il faudra suivre : Vous prendrez le marc de votre dernier Café; sur trois livres de marc, vous mettrez trois cuillerées de cendres, dans une pinte d'eau, vous ferez bouillir, le tout,

à bouillons lents, une petite demi-heure, après quoi, vous laiſſerez refroidir & repoſer; vous filtrerez au papier cette liqueur, qui ſera très-claire, & qui prendra la place de l'eau ſimple, que vous aviez employée à faire votre Café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant, dans cette liqueur, la doſe du Café ordinaire, vous aurez une boiſſon beaucoup plus forte, & plus agréable. Tous ces petits ſoins paroîtront, peut-être, embarraſſans, mais on aſſure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

6°. *Crême du Café.* Mettez une pinte de crême dans une caſſerole, avec un morceau de ſucre, & deux cuillerées de Café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez, enſuite, deux ou trois geſiers de volaille, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez, mettez-la dans un gobelet, ou autre vaiſſeau, avec un verre de votre crême de Café, près du feu, ou ſur de la cendre chaude: Ce mêlange fait, jetez-le dans le reſte de la crême de Café, & paſſez, promptement, le tout, deux ou trois fois, par l'étamine; placez, enſuite, votre plat ſur la cendre chaude, mettez-y la crê-

me & la couvrez d'un autre plat avec du feu deſſus; lorſque la crême ſera priſe, vous la mettrez dans un lieu frais, & la ſervirez pour entremets, chaude ou froide; vous pourrez auſſi la ſervir à la glace.

7°. *Autre façon.* Prenez du Café ce qu'il en faut pour quatre bonnes taſſes, faites-le bouillir dans une cafétière, avec de l'eau; quand il ſera repoſé, tirez-le au clair, mettez-le, enſuite, avec une chopine de crême & un quarteron de ſucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs, & plein une cuiller à Café de farine; paſſez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain-marie : Cette crême eſt auſſi ſaine qu'agréable.

8°. *Cannelons glacés de Café.* Pour faire ſix cannelons, peſez deux onces d'eau, vous mettrez cette eau dans une cafétière; lorſqu'elle bouillira, vous y jetterez, au moins, ſix onces de Café, pour en faire du Café, comme à l'ordinaire; quand il ſera fait, bien repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir, auparavant, avec une livre de ſucre; vous meſurerez votre crême avant de

la faire bouillir, il en faut la mesure de quatre cannelons; faites bouillir la crême avec le Café & le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu; vous la mettrez, ensuite, dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

9°. *Fromage glacé de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; il en faut prendre six onces par chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé, & tiré au clair, prenez une pinte de crême, qui puisse aller sur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre, & le Café que vous aurez tiré au clair; faites faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours; vous mettrez, ensuite, votre crême dans une sablotière, pour la faire prendre à la glace.

10°. *Gauffres de Café.* Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, deux œufs frais, une bonne cuillerée de Café passé au tamis; mêlez le tout ensemble, en y mettant, peu à peu, de la crême double, jusqu'à ce que votre pâte soit de bonne consistance, sans être ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la

cuiller; faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & frottez-le, des deux côtés, avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graisser; vous y mettrez, ensuite, une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gauffrier pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorsque vous croyez que la gauffre est cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir si elle est de belle couleur dorée, & également cuite; vous l'enleverez, tout de suite, pour la poser sur un rouleau; appuyez la main dessus, pour lui faire prendre la forme du rouleau, laissez-y jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le rouleau, & vous y mettez, à mesure, celle que vous retirez du gauffrier; lorsqu'elles seront toutes faites, vous mettrez le tamis, où sont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir séchement, jusqu'à ce que vous les serviez.

11°, *Glace de Café*. Faites bouillir deux ou trois bouillons, six onces de Café, avec une chopine d'eau; lorsqu'il sera reposé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez

bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême, & trois quarterons de ſucre, vous le ferez bouillir, en le remuant toujours, juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers; vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

12°. *Mouſſe de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; prenez-en ſix onces, que vous mettrez dans une chopine d'eau; laiſſez-le repoſer, au moins, une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous y démêlerez ſans le remettre ſur le feu; ajoutez-y trois demi-ſeptiers de crême, & une livre de ſucre, mêlez bien le tout enſemble, &, lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes. Nous n'avons rapporté tous ces différens procédés, que pour ne rien laiſſer déſirer à nos Lecteurs ſur le Café; nous en ferons de même dans nos différentes diſſertations ſur les plantes alimentaires.

Le Café en féve eſt ſuſceptible de prendre toutes les odeurs des corps qui l'environnent, & l'humidité lui eſt très-pernicieuſe; la meilleure manière de le conſerver, eſt de le te-

nir ſuſpendu dans un ſac, & attaché à quelques poutres d'un grenier, ou de tel autre endroit, où il règne un grand courant d'air; le Docteur Harmand, Médecin de Nancy, grand amateur de Café, avoit ſoin de le tenir, ainſi ſuſpendu, pendant cinq ou ſix ans, & il n'en faiſoit uſage qu'après ce laps de temps; il étoit, pour lors, auſſi bon que le Café Moka.

L'Abbé Roſier dit avoir fait nombre d'expériences, pour parvenir à enlever, à certains Cafés, le goût, qu'on nomme, vulgairement, *mariné;* une ſeule, dit-il, lui a paſſablement réuſſi; elle conſiſte à le jeter dans l'eau bouillante, l'y laiſſer quelques minutes, la vider, & expoſer ce grain au grand ſoleil, ou dans une étuve, ce qui vaut encore mieux, enfin, de le conſerver ſuſpendu; le même procédé eſt utile pour les Cafés verts.

On ſupplée, quelquefois, au Café; on employe, en ſa place, ou du ſeigle brûlé, ou des racines de chicorée coupées par morceaux, auſſi brûlées, ou, même, des pommes de terre; on prépare, pour cet effet, ces dernières de la manière ſuivante: Il faut pren-

dre une certaine quantité de pommes de terre, ou patates, que l'on fera bouillir pendant très-peu de temps, afin d'en pouvoir ôter la peau avec facilité; dès qu'elles seront refroidies, on les coupera en tranches assez minces, qu'il faut étendre sur une planche de chêne, ou sur une plaque de fer, pour les faire sécher commodément dans un petit four, tel que celui qui est au dessus de nos poêles : On tourne ces morceaux de pommes de terre, pour les faire mieux dessécher, &, lorsqu'on y est parvenu, ils sont propres à l'usage auquel on les destine, ou, pour les conserver, ou les torréfier; ensuite, on les brûle, comme le Café ordinaire, sans excès, & on les réduit en poudre au moulin; il faut mettre un blanc d'œuf sur huit tasses de cette poudre, pour donner une sorte de consistance aux pommes de terre moulues; la boisson se prépare, comme le Café, avec du lait & du sucre; elle est extrêmement saine, n'échauffe point comme le Café, & paroît beaucoup plus analogue à notre climat & à notre constitution.

La troisième espèce de Café est le Café à panicule. *Cofea paniculata. Cofea ramis qua-*

drangularibus; foliis angulatis, ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis. Aublet, 123, &, par les Garipous, *vova virouga.* Le tronc de cet arbre s'élève à sept ou huit pieds, sur cinq à six pouces de diamètre; son écorce est grisâtre, ridée & gercée; son bois est dur & blanchâtre; à mesure qu'il se prolonge, il pousse des branches opposées, rameuses, noueuses, à quatre angles; les rameaux sont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles opposées & disposées en croix; elles sont vertes, lisses, entières, luisantes, fermes, ovales, terminées par une longue pointe; les plus grandes ont huit pouces & demi de longueur, sur trois & demi de largeur, leur pédicule est court; entre la naissance des deux pédicules opposés, il y a, de chaque côté, une stipule large & aiguë, qui tombe bientôt après le développement des feuilles; les fleurs naissent, à l'extrémité des rameaux, sur une panicule, dont la tige & les branches sont à quatre angles; le calice est très-petit, d'une seule pièce, évasé à son limbe, qui est marqué de quatre petites pointes; la corolle est blanche, monopétale, attachée sur l'ovaire autour d'un disque; son tube est long, par-

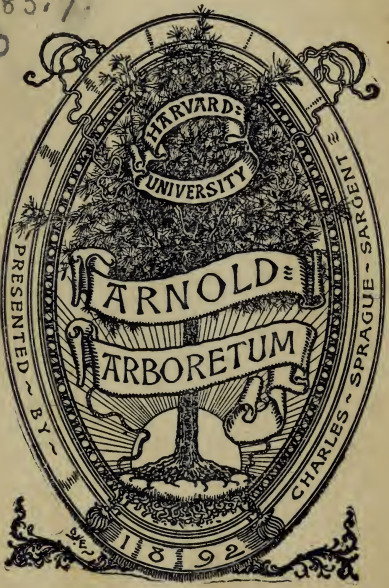
tagé en quatre tubes larges & aigus ; les étamines sont, au nombre de quatre, placées sur la paroi interne, & moyenne, du tube, au dessus de ses divisions; leur filet est court, l'anthère est longue & a deux bourses, qui s'ouvrent en deux valves. Le pystil est un ovaire, qui fait corps avec le calice; il est couronné d'un disque, du centre duquel sort un stil terminé par un stigmate à deux lames bleuâtres; l'ovaire devient une baye bleuâtre, d'une substance charnue, qui contient deux semences appliquées l'une contre l'autre, marquées d'un sillon longitudinal; souvent, il y a une des semences qui avorte. Les fleurs de cet arbrisseau exhalent une odeur, qui a beaucoup de rapport à celle de la jacynthe cultivée.

Cette espèce est représentée dans l'Histoire des plantes de la Guyane Françoise, par M. Aublet, pl. 58; elle croît, naturellement, dans les grandes forêts de la Guyane, qui s'étendent sur les bords de la crique des galibis.

La quatrième espèce est le Café de la Guyane. *Cofea Guianensis*, *Cofea Floribus quadrifidis*, *baccis exiguis*, *violaceis*, *dispermis*.

Aublet, *150*. Cet arbriſſeau pouſſe de ſa racine une tige ligneuſe, noueuſe, branchue, & rameuſe, qui s'élève à un ou deux pieds; ſes branches & ſes rameaux ſont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles oppoſées & diſpoſées en croix; celles-ci ſont vertes, liſſes, fermes, luiſantes, entières, ovales & terminées en pointe; leur pédicule eſt très-court; dans l'intervalle d'un pédicule à celui qui eſt oppoſé, il y a une petite ſtipule longue, pointue, roide & verte, au deſſous de laquelle eſt une côte ſaillante, qui s'étend d'un nœud à l'autre; les plus grandes feuilles ont deux pouces de longueur ſur neuf lignes de largeur. Les fleurs naiſſent, à l'aiſſelle des feuilles, pluſieurs enſemble; elles ſont petites & blanches; le calice eſt d'une ſeule pièce, qui ſe diviſe, à ſon limbe, en quatre lanières roides & aiguës; la corolle eſt monopétale, attachée ſur l'ovaire autour d'un diſque; ſon tube eſt long de deux lignes, ſon pavillon eſt partagé en quatre lobes aigus; les étamines ſont, au nombre de quatre, placées à la paroi interne & inférieure du tube, au deſſus de ſes diviſions; leurs filets ſont courts, l'anthère eſt longue & a deux

bourses; le pystil est un ovaire arrondi, qui fait corps avec le fond du calice; il est couronné d'un disque, du centre duquel sort un stil terminé par un stigmate à deux lames; l'ovaire devient une baye sphérique, violette, qui contient deux semences coriaces, convexes d'un côté, & applaties de l'autre; elles sont renfermées dans un calice. Cette espèce est représentée dans la cinquante-septième planche de l'Histoire des plantes de la Guyane Françoise, par M. Aublet; elle croît dans la Guyane, dans les grandes forêts d'Orap.

FIN.

Coll Works
B85.1.
b